

Receta de Champiñones al Ajillo

19 Feb 2015



Buenos días a tod@s, Para hoy os dejo una muy fácil y rica receta que seguramente gustará a la mayoría de nuestr@s seguidor@s, se trata de estos champiñones al ajillo que resultan exquisitos como guarnición de cualquier tipo de carne, pero también como un plato de entrantes o aperitivos, seguro que os gustarán.

Ingredientes

- Champiñones frescos
- Aceite de oliva
- Sal
- Ajo
- Perejil

Modo de Preparación

1. Lavar bien los champiñones y cortar el tronco
2. Trocearlos según vuestro gusto
3. En una sartén con un poco de aceite de oliva, echar los champiñones troceados con un poco de sal
4. Dejar que suelten todo el agua mientras se fríen
5. Cuando hayan absorbido todo el agua, añadirles ajo y perejil picados mezclados con un poco de aceite de oliva y remover bien
6. Servir calientes y....buen provecho!!!