

# Champiñones al vino



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/champinones-al-vino>

## Preparación

Caliente la manteca y el aceite de oliva en una sartén a fuego medio. Una vez que la manteca se derrita y empieza a hervir, añadir el ajo, revolviendo con frecuencia, hasta que se dore, alrededor de 30 segundos a 1 minuto. Añada el vino tinto y cocine la mezcla a fuego lento. Añadir los champiñones y mezclar con la salsa. Tape y cocine a fuego lento medio-bajo durante 15 minutos. Retire la tapa, sazonar con sal y pimienta y continuar la cocción a fuego medio-bajo durante otros 5-8 minutos, hasta que los champiñones estén bien cocidos y las partes inferiores doradas. Rociar con jugo de limón y el perejil por encima.



## Ingredientes

- 2 cucharada/s Manteca
- 1 cucharada/s Aceite de oliva
- 2-3 dientes de Ajo picado
- 1/4 taza/s Vino tinto
- 16 Champiñones (del tipo que desee)
- 2 cucharada/s Jugo de limón
- 2 cucharada/s Perejil picado

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Hongos, Exótica, Ingrediente extra, Gourmet, Visitas, Plato Principal