

Champiñones con ajo y perejil



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/champinones-con-ajo-y-perejil>

Preparación

En una sartén a fuego medio, calentar el aceite de oliva. Agregar el ajo, las hojuelas de pimiento rojo y el pimentón y rehogar durante 1 minuto hasta que estén fragantes. Subir el fuego a alto, agregar los champiñones, el jugo de limón y el vino blanco seco, revolver bien y saltear hasta que los champiñones estén cocidos, aproximadamente 5 minutos. Sazonar con sal y pimienta negra, espolvorear con el perejil y servir. Disfrute!

Ingredientes

- 4 cucharada/s Aceite de oliva
- 4 diente/s Ajo finamente picados
- 1 cucharadita/s Hojuelas de pimiento
- 1 cucharadita/s Pimentón dulce
- 250 gramo/s Champiñones blancos
- 1 cucharada/s Jugo de limón fresco
- 1/4 taza/s Vino blanco seco
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 2 cucharada/s Perejil fresco picado

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Hongos, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Visitas, Guarniciones, Appetizer-Entrada

