

Tartar de champiñones, palta y tomate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 50min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tartar-de-champinones-palta-y-tomate>

Preparación

Limpiar bien los champiñones y cortarlos en dados. Colocarlos en un bol y agregarles el jugo de 1 limón, dos cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta. Mezclar bien y dejar macerar 10 minutos en la heladera. Mientras tanto, cortar el tomate y la palta en dados del mismo tamaño que los champiñones.

Reservar en un recipiente. Picar el cilantro y agregarlo al tomate y la palta junto al el jugo de limón restante. Agregar un poco de sal.

Agregar los champiñones y mezclar para incorporar todos los ingredientes en la vinagreta. Dejar macerar en la heladera por 30 minutos. Transcurrido ese tiempo, emplatar con la ayuda de unos aros de aluminio.

Disfrute!



Ingredientes

- 200 gramo/s Champiñones
- 1 Tomate perita
- 1/2 Palta
- Jugo de 2 limones
- 1 poco Cilantro
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Vegetariana, Todo el año, Hongos, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Appetizer-Entrada