

Será por recetas



Champiñones al ajillo con chile pasilla

Recetas caseras

 4 Personas

 30 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 07/11/2012

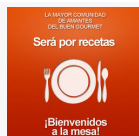
Ingredientes

- 1 kg. de champiñones blancos rebanados a la forma del mismo
- 2 chiles pasillas frescos y sin semillas cortado en pedacitos
- ½ taza de aceite de oliva
- 7 ajos de buen tamaño fileteados

Elaboración

En una sartén calentar el aceite e incorporar los ajos hasta que se pongan transparentes.

Seguidamente añadir los chiles que se ablandarán rápidamente, y agregar de inmediato los champiñones. Salar al gusto y remover constantemente, cuando estén blandos todos los ingredientes estará listo para servir.



Autor receta de Champiñones al ajillo con chile pasilla

coke

 Valoración 0/5

 9 Recetas publicadas

 Miembro desde 29/10/2012