

Será por recetas



Escalopas de champiñones

Huevos, Recetas de verduras

 4 Personas

 40 Minutos

 Muy fácil

 Enviada el 21/03/2012

Ingredientes

- 250 g de champiñones
- 3 dientes de ajo
- 2 huevos
- 50 g almendras tostadas
- 1 ramita de perejil
- pan rallado
- 3 cucharadas de harina
- 1/3 de litro de leche
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Elaboración

Primero lavar los champiñones y cortarlos a láminas. Freír con el aceite hasta que pierdan su jugo.

Aparte, machacar los dientes de ajo pelados y las almendras; añadir la masa a los champiñones y reservar.

Freír un diente de ajo, picado. Cuando esté dorado, añadir la harina, el perejil, los champiñones y la leche. Mezclar, remover y cocer hasta que se espese. Añadir 2 yemas y remover enérgicamente.

Extender la pasta en una fuente plana, hasta conseguir un grosor de un 1 cm y dejar enfriar.

Cortar la pasta en cruzados irregulares, y rebozar con las claras batidas y el pan rallado.



Autor receta de Escalopas de champiñones

Tiramisú

 Valoración 3/5

 56 Recetas publicadas

 Miembro desde 20/03/2012