

Será por recetas



Champiñones con guindilla

Tapas y Pinchos, Recetas de verduras

 4 Personas

 Media

 35 Minutos

 Enviada el 09/05/2012

Ingredientes

- 500 g de champiñones
- 2 a 5 dientes de ajo
- sal
- 1/2 manojo de perejil
- 2 a 3 guindillas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Pimienta molida

Elaboración

Primero limpiar los champiñones y cortarlos en láminas fina. Pelar los ajos y picarlos. Cocer los champiñones entre 3 y 5 minutos en agua salada hirviendo. Escurrirlos bien y mezclarlos con el ajo.

A continuación lavar el perejil, quitarle el agua, arrancar las hojas y picarlas. Quitar los rabillos a las guindillas, lavarlas y cortarlas por la mitad, extraer las semillas y picarlas y poner los champiñones.

Batir el vinagre con el aceite y el perejil, salpimentar el aderezo. Echarlos sobre los champiñones y dejar reposar un mínimo de 6 horas, removiéndolo de vez en cuando.



Autor receta de Champiñones con guindilla

RaspBerry

 Valoración 4/5

 52 Recetas publicadas

 Miembro desde 03/04/2012