

**Creador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

lavar y secar bien los champiñones untarlos en mantequilla para que se pegue bien la harina despues pasarlos por huevo y pan rallado casero para que quede mas crujiente y freir en abundante aceite

## Ingredientes para 4 personas :

- 500 gramos de champiñones
- , aceite de oliva y sal.
- - Huevo batido
- - Harina - Pan rallado
- mantequilla

## Preparación:

### Paso 1

si quereis poner el pan rallado finito