

# champiñones a la crema de lata



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** karmela **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

se frie la cebolla picadita pequeña añadimos los champi y despues añadimos la cucharada de maizena mezclamos bien y añadimos la leche para que se haga una crema cuando esta bien la crema añadimos el jamon y lo retiramos del fuego y le pones el arroz blanco alrededor con un poquito de tomate frito y los huevos duros espolvorear con perejil

## Ingredientes para 1 persona :

- 1 lata champiñones laminados
- -1 cebolla mediana -dos dientes de ajo
- - Aceite - Sal
- - 1 cucharadita de maicena
- leche
- 100 gr. de jamón de york a taquitos o si es en lonchas, a tiras pequeñas
- 1 bote de tomate frito
- unas cucharadas de arroz cocido
- - Perejil
- - 1 diente de ajo
- 1 huevo duro
- - Perejil

## Preparación:

### Paso 1

si no quieres añadir el arroz y el huevo slos esta muy bien