CHAMPIÑONES A LA PLANCHA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: patriziavitelli **Recetizador:** consuelo ruso m



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Hoy no os robaré mucho tiempo, tranquilos. De hecho, el tiempo que necesitaréis para leer la entrada es equivalente al que tardaréis preparando la receta que os presento. Dicen que vivimos con prisa, que el tiempo es oro, y mil frases prefabricadas más. Y no les falta razón. Por eso entre semana (mayormente) se demandan las recetas fáciles, y sobre todas las cosas, rápidas de preparar. Estos champiñones además no nos supondrán un gran desembolso, lo cual resulta determinante para convertirse en la cena perfecta, de por ejemplo, un martes.

Ingredientes para 2 personas :

- 1 bandeja de champiñones
- 2 dientes de ajo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de vino blanco
- 1 cucharada de vinagre
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 pizca de pimentón picante

Preparación:

Paso 1

Limpiamos los champiñones y les quitamos los tallos (que podremos utilizar para un revuelto), quedándonos con solo el sombrero.

Paso 2

Picamos los dientes de ajo bien finos y los mezclamos en un bol con el aceite, el vino, el vinagre, el perejil y el pimentón. Mezclamos bien.

Paso 3

En una sartén caliente ponemos los champiñones, 1 minuto por cada lado. Regamos con la salsa y dejamos otro par de minutos. Et voilá. Fácil eh?