

Creador: karmela **Recetizador:** Lucía Martíne



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