champiñones empanados

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

Creador: karmela **Recetizador:** Matagallos



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