

# ENSALADA DE CHAMPIÑONES Y SALCHICHAS



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

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** jessica Tello S



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 300 GR de CHAMPIÑONES
- 2 SALCHICHAS FRANCFORT
- 1 ESCALONIA
- 2 DIENTES de AJO
- UNAS HOJAS de ENSALADA
- 300 ML de ACEITE DE OLIVA
- 200 ML de VINO BLANCOSECO
- 5 PIMIENTAGRANO
- 1 PEREJIL PICADO
- 1 PIMIENTA
- 1 SAL

## Preparación:

### Paso 1

RETIRAR LA PARTE TERROSA DE LOS CHAMPIÑONES PASARLES UN PAÑO HUMEDO SI NO ESTAN MUY SUCION Y RETIRAR LOS TALLOS , TRITURAR LOS GRANOS DE PIMIENTA CALENTAR LA MITAD DEL ACEITE EN UNA SARTEN Y REHOGAR LA ESCOLONIA Y LOS DIENTES DE AJO PICADOS , SIN QUE COJAN COLOR 4 MINUTOS AGREGAR LOS GRANOS DE PIMIENTA TRITURADOS Y LAS CABEZAS DE LOS

## CHAMPIÑONES

### **Paso 2**

**SALTEAR LOS CHAMPIÑONES A FUEGO VIVO DURANTE 2 MINUTOS INCORPORA LAS SALCHICHAS, CORTADAS EN RODAJAS Y MOJAR CON EL VINO BLANCO , SAZONAR CON PIMIENTA Y SAL, CONTINUAR LA COCCION 2 MINUTOS MAS RETIRAR DEL FUEGO Y DEJAR ENFRIAR**

### **Paso 3**

**DISPONER LAS HOJAS DE ENSALADA, EN UNA FUENTE HONDA , REPARTIR ENCIMA LOS CHAMPIÑONES Y LAS SALCHICHAS MEZCLA , ESPOLVOREAR CON EL PEREJIL PICADOY ROCIAR CON EL ACEITE Y CON EL JUGO DE LA COCCION DE LOS CHAMPIÑONES Y LAS SALCHICHAS**