

# ENSALADA TEMPLADA DE CHAMPIÑONES Y SETAS



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

**Creador:** Cherinesrc **Recetizador:** eva de la torre



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Un plato saludable que lo mismo sirve de entrante como de cena.

## Ingredientes para 4 personas :

- 6 champiñones grandes
- 6 setas grandes
- 2 aguacates
- 4 cucharadas sopeas de tomate triturado
- Queso fresco de Burgos
- Aceite de oliva .
- Sal
- Pimienta negra molida

## Preparación:

### Paso 1

Lavar las setas y los champiñones y picarlos en trozos medianos. Sacar la carne de los aguacates y picarla también en trozos medianos. En una sartén poner un chorro de aceite a calentar; poner en ella los champiñones y las setas y salpimentarlas; cuando estén algo blanditas añadir el tomate triturado, cocinar hasta que el pure de tomate este hecho y entonces añadir los aguacates, cocinar todo junto durante unos 5 minutos. Sacar a una fuente y añadir el queso, remover todo junto y dejar reposar para que atempere.