

champiñones en 10 minutos

Vamos a preparar champiñones en el tiempo que nos dura la ducha. Usamos una bandeja de champiñones naturales de cualquier super. Los lavamos bien y le añadimos un poco de sal a nuestro gusto. Le ponemos un poco de ajo (sirve el ajo en polvo de bote) o un diente de ajo natural picado para cada cuatro champiñones. Los envolvemos en papel de aluminio (de uno en uno o dos en dos) y los cerramos bien. Colocamos los envoltorios de aluminio en una sartén a fuego medio y el vapor que se condensa dentro del aluminio hará el resto.

Fácil

Si necesitas ayuda, tienes a tu disposición a nuestro [cocinero virtual](#). El te ayudará.

[otras recetas fáciles](#)

[recetas rápidas](#)

[más recetas](#)

[breve diccionario de cocina](#)



www.comofreirunhuevo.es