



Porciones: 4
Tiempo: 20 min.

INGREDIENTES

- Cantidad suficiente de aceite de oliva líquido o en aerosol
- 1/4 de taza de mantequilla sin sal, derretida
- 4 dientes de ajo picados
- 1 cucharada de jugo de limón (opcional)
- 1 cucharadita de hojas de tomillo seco
- 1/2 cucharadita de hojas de romero seco
- Sal y pimienta negra recién molida, al gusto
- 500 g de una mezcla de Portabellas, Creminis y Shiitakes Monteblanco

Champiñones al horno con mantequilla de ajo



INSTRUCCIONES

Enciende el horno a 190 °C. Engrasa ligeramente una charola metálica con aceite de oliva líquido o en aerosol.

Mezcla en un tazón pequeño la mantequilla, el ajo, el jugo de limón, las hojas de tomillo y de romero, así como sal y pimienta al gusto. Distribuye en la charola la mezcla de portabellas, creminis y shiitakes y combínalos con la mezcla de mantequilla con ajo.

Introduce la charola en el horno y deja que los portabellas, los creminis y los shiitakes se cocinen entre 12 y 15 minutos o hasta que estén dorados, mezclándolos ocasionalmente.

Sirve de inmediato.