



• CONTIGO DESDE 1949 •

**Champiñones
cremosos con
mantequilla de ajo**

CHAMPIÑONES CREMOSOS CON MANTEQUILLA DE AJO



15 min.

Porciones: 4

INGREDIENTES

1 charola de 250g de Champiñón Baby.

1/4 de barra de mantequilla.

1/2 cebolla cortada en cubos pequeños.

1 ajo cortado en trocitos pequeños.

Aceite de oliva virgen extra.

1 jitomate cortado en rebanadas.

1/4 de crema ácida.

50g de hojas de espinaca baby.

Vino blanco.

Sal.

Pimienta.

Queso parmesano rallado.

PROCEDIMIENTO

Tatema las rebanadas de jitomate. Reserva.

En un sartén caliente coloca la mantequilla y fríe la cebolla.

Agrega los jitomates, el ajo, las hojas de espinaca y un poco de crema.

Incorpora los Champiñones y vierte un chorrito de vino blanco.

Sazona con un poco de sal y pimienta y mezcla suavemente a fuego medio hasta que los Champiñones estén bien cocidos.

Al servir, agrega un poco de queso parmesano al gusto.



Video receta

www.monteblanco.com.mx

  @monteblanco.mx