



• CONTIGO DESDE 1949 •



Cremini en
salsas negras

CREMINI EN SALSAS NEGRAS

Porciones: 2



15 min.

INGREDIENTES

1 charola de 160g de Cremini Baby.
1 cebolla morada cortada en cubos pequeños.
2 chiles serranos cortados en rodajas.
Aceite de oliva virgen extra.
Jugo sazoador.
Salsa inglesa.
Sal.

PROCEDIMIENTO


En un sartén previamente caliente agrega un chorrito de aceite, incorpora la cebolla y el chile. Mezcla constantemente a fuego bajo. Incorpora los Cremini y añade, 2 cdas de jugo sazoador y 1 cda de la salsa inglesa. Mezcla constantemente hasta que los Cremini estén bien cocidos.
Agrega sal al gusto.

Una deliciosa botana con MONTEBLANCO



Video receta

www.montebianco.com.mx

  @montebianco.mx