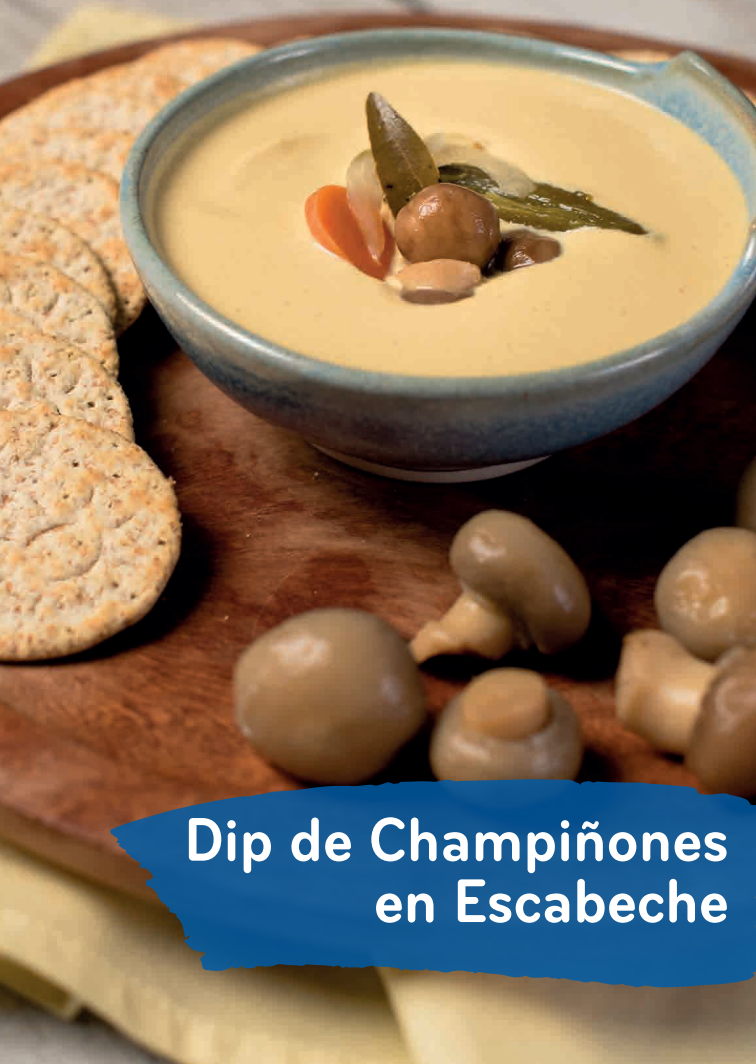




• CONTIGO DESDE 1949 •



Dip de Champiñones en Escabeche

DIP DE CHAMPIÑONES EN ESCABECHE

Porciones: 6



10 min.

INGREDIENTES

1 lata de 380g de Champiñones en Escabeche.

1 paquete de tubo de galletas saladas.

300g de queso crema.

Salsa inglesa.

PROCEDIMIENTO

En una licuadora coloca el queso crema, añade los Champiñones en Escabeche previamente drenados y licua.

Vierte en un bowl y añade un poco de salsa inglesa. Mezcla muy bien.



Si gustas puedes guardarlo unos 30 min en el refrigerador antes de comer.

Práctico y rico con MONTEBLANCO



Video receta

www.montebianco.com.mx

  @montebianco.mx