

ENSALADA CON CHAMPIÑONES

Porciones: 2



15 min

INGREDIENTES

1 charola de 225g de Champiñón Rebanado.

1 diente de ajo picado finamente.

150g de lechuga.

120g de espinaca.

120g de arúgula.

6 jitomates cherry.

Aceite de oliva virgen extra.

Vinagre balsámico.

Sal y pimienta.

PROCEDIMIENTO

En un sartén caliente con poco aceite fríe el ajo y los Champiñones.

Coloca la lechuga, las espinacas y el arúgula en una ensaladera, agrega los Champiñones, el aceite de oliva, el vinagre balsámico, sal y pimienta al gusto.

Al final decora con los jitomates cherry.

Una dosis de antioxidantes con MONTEBLANCO.



Video receta

www.monteblanco.com.mx

[@monteblanco.mx](https://www.instagram.com/monteblanco.mx)