



## Champiñones al ajillo

### INGREDIENTES

- 500 gr. de champiñones frescos
- 1 Cabeza de ajo
- 1 Manojó de perejil
- Aceite de oliva
- Sal Maldon o sal gruesa

### PREPARACIÓN

Lava los champiñones y sécalos muy bien.

Pica el ajo y el perejil chiquitito.

En un sartén a fuego medio-alto coloca aceite de oliva generosamente, y sofríe el ajo hasta que esté dorado cuidando que no se queme para que no se torne amargo.

Agrega los champiñones y sube el fuego, si es necesario agrega más aceite de oliva. Retíralos cuando estén dorados pero firmes.

Agrega perejil y sal al gusto.

Sirve caliente.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

[www.magefesa.com.ve](http://www.magefesa.com.ve)