



<https://www.mepillasquisando.com>



CHAMPIÑONES EN VINAGRETA



INGREDIENTES:

- 250 g. De Champiñones Portobello.
- 4 Dientes de Ajo.
- 3 Ramitas de Perejil.
- 1 Vaso de Vinagre de vino blanco.
- ½ Vaso de agua.
- Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Cortamos los champiñones en láminas de unos 5 mm, Los ponemos en un recipiente donde echaremos el vinagre, el agua y la sal. La reservamos en el frigorífico al menos 3 horas. Una vez pasado el tiempo de maceración, los escurrimos muy bien y los secamos con un paño o papel de cocina. Los ponemos en una fuente. Previamente hemos picado muy fino los ajos y el perejil, se lo echamos por encima junto con el aceite. Probamos de sal y listos para comer.

NOTA: El proceso es muy similar al de los boquerones en vinagre.

<https://www.mepillasquisando.com>