



<https://www.mepillasguisando.com>



CARPACHO DE CHAMPIÑONES



INGREDIENTES:

100 gr. de Champiñones.
12 Nueces.
2 Granadas.
150 gr. de Queso manchego curado.
1 Chorreoncito de zumo de Limón.
1 Ramita de Hierbabuena.
Sal, Pimienta y Aceite.

ELABORACIÓN:

Laminamos muy finos los champiñones y les ponemos el zumo de limón, reservamos. Partimos las nueces y también reservamos. Abrimos las granadas y las desgranamos. Partimos el queso en láminas finitas. Metemos todo en un bol y mezclamos bien, aliñamos con la sal, la pimienta y el aceite. Disponemos en platos individuales o en una fuente grande. Ponemos encima las hojas de hierbabuena. Rematamos con un chorreoncito de aceite por encima.

<https://www.mepillasguisando.com>