



Salteado de champiñones

Descripción

[vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text]Un salteado de champiñones, eso es **un acompañamiento** fácil de preparar que va con (casi) todo. Huele rico a otoño (en el hemisferio norte), y para mí, este periodo del año va con setas. Son delicadas, se cocinan de todas formas y ¡existen tantos tipos! Guárdalas en la nevera (pero no en una bolsa de plástico) y cocínalas máximo 24-72h después de haberlas comprado, porque pierden frescura muy rápido.[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_single_image image=»3482? img_size=»full» onclick=»zoom»][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Receta del salteado de champiñones

[vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row equal_height=»yes» content_placement=»top» css=».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]2-3 pers[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Preparación 5 min[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Cocción 10 min[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Nivel fácil[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text css=».vc_custom_1601805557345{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Ingredientes

- 500g de champiñones frescos (champiñones de París o Portobello)
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- perejil (si es posible, que sea fresco)
- sal, pimienta

[vc_column_text][vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_column_text]

Paso a paso

1. Empezar con la preparación de los champiñones: lavarlos bien y cortarlos en láminas finas.
2. Después, pelar y machacar el ajo, lavar el perejil, separar las cabezas de los tallos y cortar fino las cabezas. Cortar también la cebolla en láminas finas.
3. Calentar un sartén con un poco de aceite de oliva, añadir el ajo y la cebolla. Saltear unos minutos y luego agregar los champiñones y el perejil. Cocinar hasta que los champiñones sean tiernos. Salpimentar y servir.

[/vc_column_text][/vc_column][/vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Trucos para el salteado de champiñones

- Para darle más sabor a este acompañamiento, le puedes añadir comino, curry o un poco de picante (ají).
- Para limpiar los champiñones, corta primero la parte con tierra del pie y luego pásalos bajo un filete de agua. Evita dejarlos remojar en agua, ya que los champiñones son porosos. Absorben el agua y luego la expulsa durante la cocción.
- Evita preparar esta receta con champiñones en lata, el resultado no queda muy bien. Guarda tus champiñones en lata para platos con larga cocción o en salsas.

[/vc_column_text][/vc_column][/vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column width=»1/6?»][/vc_column][vc_column width=»2/3?»][vc_message message_box_color=»mulled_wine» icon_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc_custom_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc_message][/vc_column][vc_column width=»1/6?»][/vc_column][/vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column][vc_separator color=»mulled_wine» border_width=»3? el_width=»50?»][/vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type=»post» max_items=»-1? style=»lazy» items_per_page=»4? show_filter=»yes» element_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid_NoAnimation» initial_loading_animation=»none» grid_id=»vc_gid:1601808640978-5c90e442-3cf7-10? taxonomies=»98, 184? filter_source=»category»][/vc_column][/vc_row]

CATEGORY

1. Principal
2. Rincón salado

POST TAG

1. acompañamiento
2. sin lactosa

Categoría

1. Principal
2. Rincón salado

Etiquetas

1. acompañamiento
2. sin lactosa

Fecha de creación

12/10/2020

Autor

admin

default watermark