

Por: Miguel Ángel Mateos



CookinBig

## Champiñones salteados con Ajo Blanco.



**DIFICULTAD**  
BAJA

\*\*\*\*\*



**TIPO DE COCINA**  
MEDITERRÁNEA



**Nº DE COMENSALES**  
4



**TIPO DE PLATO**  
APERITIVO



**TIEMPO DE PREPARACIÓN**  
20 MINUTOS



**VARIEDAD DE AJO**  
BLANCO

### Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Blanco
- ½ Limón
- Perejil fresco
- Vino Blanco
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal

## Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de Ajo y los colocamos en el vaso de la batidora.
2. Añadimos unas cuantas hojas de Perejil sin el tallo y un buen chorro de Aceite de Oliva, y trituramos hasta obtener una salsa emulsionada y verde.
3. Incorporamos un chorrito de Vino y el zumo del medio Limón, y volvemos a triturar hasta que la salsa tenga aspecto homogéneo. Reservamos.
4. Lavamos los Champiñones con agua y los secamos bien. Los cortamos en cuartos grandes y si son pequeños los dejaremos enteros.
5. En una sartén antiadherente a fuego medio, añadiremos un chorrito de Aceite de Oliva y saltearemos los Champiñones con un poco de Sal. Una vez tengan color doradito incorporaremos la Salsa Verde, saltearemos unos segundos y retiraremos del fuego.



### TERMINADO DEL PLATO:

6. En un plato llano, bol o cazuela de barro colocaremos los Champiñones Salseados, y decoraremos con unas hojitas de Perejil.

### CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Es un aperitivo rápido de preparar, con un gran sabor y muy agradable al paladar.
- La Salsa Verde que hemos elaborado podemos usarla para saltear los Champiñones tanto a la plancha como a la brasa.
- Debemos controlar el punto de cocción de los Champiñones, ya que si nos pasamos podrían quedarnos muy secos y de color negro, cambiando su textura y sabor.