



CHAMPIÑONES SALTEADOS CON SAL NEGRA

SIN GLUTEN / SIN HUEVOS / SIN LÁCTEOS

INGREDIENTES

Para una porción

- 200 g de champiñones laminados
- ¼ cebolla blanca picada en cuadritos
- 1 diente de ajo
- 20 g de aceitunas negras
- Sal negra y pimienta al gusto
- 1 cda de AOVE (aceite de oliva virgen extra)

PASOS

- En una sartén pequeña calentar el AOVE y saltear la cebolla hasta que este dorada.
- Incorporar los champiñones y saltearlos por 5 minutos.
- Agregar la sal negra y la pimienta junto con las aceitunas negras, remover y saltear por 3 minutos más.
- Apagar el fuego y dejar reposar por 3 minutos antes de servir para que los champiñones suelten su propio jugo.



www.lacocinadepao.com
www.shcmedical.es

S::C
MEDICAL