



<https://www.mepillasquisando.com>



## CHAMPIÑONES EMBORRIZADOS



### INGREDIENTES:

½ Kg. De Champiñones.

2 Huevos.

100 gr. De Pan rallado.

50 gr. De Harina.

Aceite, Sal y Pimienta.

### ELABORACIÓN:

Limpiamos los champiñones, Los pasamos primero en la harina, luego en los huevos batidos con sal y pimienta y luego por pan rallado. Freírlos en abundante aceite de oliva hasta que estén dorados, escurrimos y sacamos a papel de cocina para que suelten el exceso de aceite. Son ideales para acompañar cualquier carne o para tapear con un poquito de queso.

<https://www.mepillasquisando.com>