



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1245 - CHAMPIÑONES EN VINAGRETA DE LIMÓN



### INGREDIENTES:

250 g. De Champiñones.  
4 Dientes de Ajo.  
3 Ramitas de Perejil.  
1 Vaso de Zumo de Limón.  
½ Vaso de agua.  
Sal y Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Cortamos los champiñones en láminas de unos 5 mm, Los ponemos en un recipiente donde echaremos el zumo de limón, el agua y la sal. Reservamos en el frigorífico al menos 3 horas. Una vez pasado el tiempo de maceración, los escurrimos muy bien y los secamos con un paño o papel de cocina. Los ponemos en una fuente. Previamente hemos picado muy fino los ajos y el perejil, se lo echamos por encima junto con el aceite. Probamos de sal y listos para comer.  
NOTA: El proceso es muy similar al de los boquerones en vinagre.

**FACEBOOK: Cocina Española Casera**