



<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