

# Champiñones al Ajillo

---

## *Ingredientes:*

500 gr. De champiñones. (el que más te guste)

3 cucharadas de perejil picado.

3 dientes de ajo triturados.

½ taza de vino blanco.

1 cucharada de mantequilla.

Sal y Pimienta al Gusto.



## *Preparación:*

Paso 1: Contar los champiñones en lonjas no muy finas.



Paso 2: Cortar el perejil muy fino.



Paso 3: En una sartén derretir la mantequilla a fuego medio.



Paso 4: Cuando se derrita añade el ajo triturado y con una cuchara de madera revuélvalo para que no se queme.



Paso 5: Agregar los champiñones y mezclarlos con el ajo de manera uniforme.



Paso 6: Verter el vino blanco y dejar que se cocine por unos 10 min.



Paso 7: Condimentar con sal y pimienta y salpicar el perejil revolviendo para que todo se incorpore



Servir caliente como contorno de una carne o pollo. Es redivino!!!!

Programando la Vida