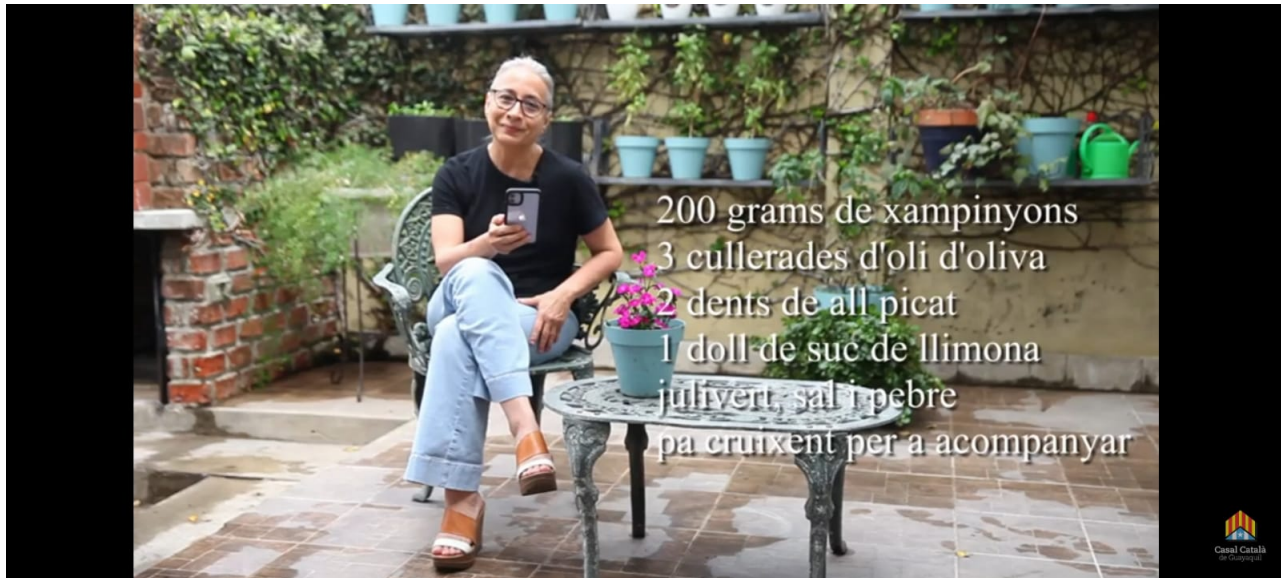




200 grams de xampinyons

3 cullerades d'oli d'oliva

2 dents d'all picat

1 doll de suc de llimona

Pa cruixent per acompanyar

200 grams de champiñones

3 cucharadas de aceite de oliva

2 dientes de ajo picado

1 chorro de zumo de limón

pan crujiente para acompañar

Neta els xampinyons

Tallar-los la tija

Tallar l'all

Tallar el julivert

Calfa una paella i afegir ?oli d'oliva, l'all, els xampinyons

Regira constantement

Afagir el juliver i el suc de llimona

Salpebra a gust

Limpia los champiñones

Cortarles el tallo

Cortar el ajo

Cortar el perejil

Calienta una sartén y añadir aceite de oliva, el ajo, los champiñones

Revuelve constantemente

Agregar el perejil y el zumo de limón

Salpimienta a gusto

Servir con pan

{gallery}articulos/canaltv/cuinaixat/xampinyonssaltatsamballada{/gallery}

{youtube}ZQMOZzO-bLI{/youtube}





Casal Català
de Guayaquil

amb el suport de



**Generalitat
de Catalunya**



**Comunitats
Catalenes
de l'Exterior**

producció





Xampinyons saltats amb allada

Cuina i Xat

cuina mediterrània

amb
Nieves Tuset

novembre
diumenge 28
11:00

Premier



Casal Català
de Guayaquil

Radio/TV