

200 grams de xampinyons

3 cullerades d'oli d'oliva

2 dents d'all picat

1 doll de suc de llimona

Pa cruxient per acompanyar

200 gramos 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

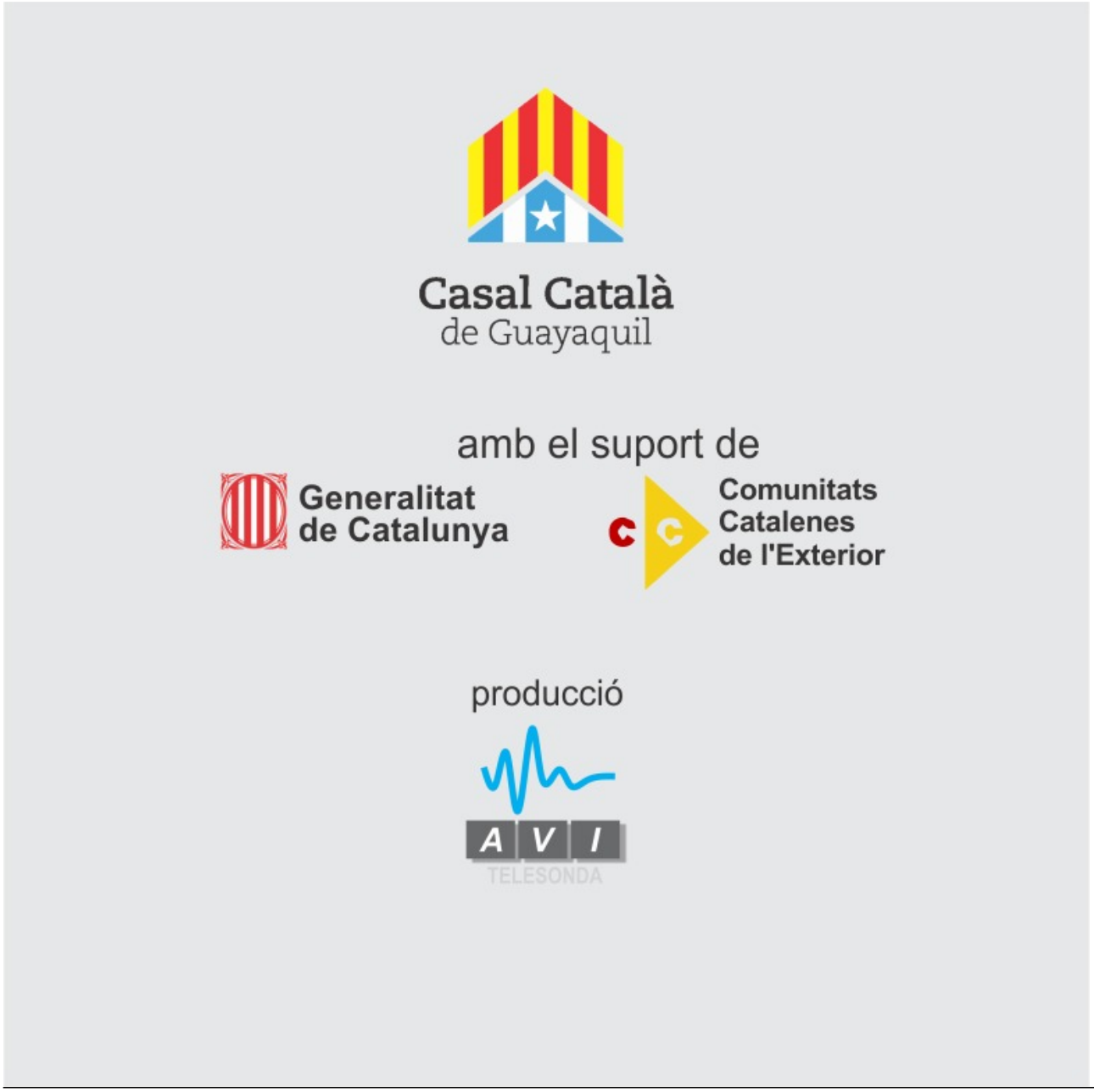
Salpimienta a gusto

Servir con pan

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

{youtube}ZQMOZzO-bLI{/youtube}


esprem la llima
Casal Català
de Guayaquil


Casal Català
de Guayaquil
amb el suport de
Generalitat
de Catalunya
Comunitats
Catalenes
de l'Exterior
producció
AVI
TELESONDA

Escrit per Nieves Tuset
diumenge, 28 de novembre de 2021 11:00 - Darrera actualització dimecres, 8 de desembre de 2021 04:24

