

METODO SENCILLO PARA CONSERVAR LOS CHAMPIÑONES



LOS CHAMPIÑONES SE HIERVEN CON AGUA Y ACEITE POR UN MINUTO, PARA QUITARLES LA TIERRA; SE BOTA ESA AGUA, Y SE VUELVEN A HERVIR EN VINAGRE, ACEITE Y UN POCO DE SAL, ESTA AGUA NO SE BOTA.

SE GUARDAN EN UN FRASCO DE VIDRIO EN LA NEVERA.

RECETA DE ELIZABETH