

Método 1 de 4: Congelar champiñones cocidos^[1]

1

Haz tratamiento a los champiñones para prevenir la descoloración. Los champiñones que se van a cocinar al vapor retendrán un mejor color si se les da primero un tratamiento anti-decolorante. Para hacer esto, sumerge los champiñones listos durante 5 minutos en una solución hecha de 1 cucharadita de jugo de limón o una 1 ½ cucharadita de ácido cítrico mezclado en medio litro de agua.



2

Cocina los champiñones al vapor. Los tiempos de cocción son así:

- Champiñones enteros - 5 minutos.
- Sombreros o cuartos - 3 ½ minutos..
- Rebanadas - 3 minutos.

3

Al retirarlos, enfríalos rápidamente sacándolos del vapor. Escúrrelos y empácalos. Deja 1.27cms (½ pulgada) de espacio libre.



4

Sella y congela. Los champiñones al vapor pueden congelarse hasta por un año.

