

## CÓMO HACER CHAMPIÑONES AL AJILLO



### Los ingredientes son:

- Medio kilo de champiñones
- 2 dientes de ajo grandes
- 1 ramita de perejil
- 1/4 de taza de vino blanco
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

### • Instrucciones:

- Para que tus **champiñones al ajillo** queden deliciosos es muy importante que las setas se encuentren frescas. Una vez que hemos elegido las mejores, llega el momento de limpiarlas bien y eliminar toda la tierra, un proceso que puede ser engorroso pero que podrás realizar fácilmente.
- Cuando ya estén limpios, comienza la preparación de los **champiñones al ajillo**, que en unos minutos podrás servir en tu mesa.
- Pica los ajos en láminas delgadas o en pequeños cuadritos, pica también el perejil y reserva.



En cuanto a los champiñones, podrás elegir entre filetearlos o picarlos en cuatro partes, un proceso mucho más rápido que dará un resultado igualmente delicioso.



En una sartén espaciosa y preferiblemente antiadherente, añade un poco de aceite de oliva y pon a calentar a fuego medio. Cuando esté caliente agrega los champiñones, añade sal y pimienta al gusto y déjalos cocinar durante 5 minutos.

Transcurrido este tiempo deberás incorporar los ajos y el perejil, deja cocinar todo junto durante 2 minutos. Luego añade 1/4 de taza de vino blanco, salpimienta nuevamente y baja el fuego. Deja cocinar durante 5 minutos más.

Tus **champiñones al ajillo** ya habrán adquirido color y mucho sabor, por lo que una vez que haya pasado este tiempo podrás retirarlos del fuego y servirlos, siempre acompañados de rodajas de pan para que los comensales puedan deleitarse con esta deliciosa combinación de sabores.

Tomado de Internet.