



## CHAMPIÑONES AL AJILLO

### Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 600 gr de champiñones, cortados en cuartos
- 3 dientes de ajo, picados
- 2 chiles guajillo, limpios, desvenados y cortados en rodajas
- Sal y pimienta, al gusto

### Procedimiento:

1. En una cacerola calienta el aceite, fríe los champiñones hasta que estén tiernos.
2. Agrega el ajo y el chile, mezcla y cocina por 5 minutos más.
3. Sirve.

**Tiempo de preparación:**

20 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4