



CHAMPIÑONES AL LIMÓN

Ingredientes:

- ½: barra de mantequilla (45g)
- 3 manojos de cebollitas cambray, sin rabo, cortadas en cuartos
- 1 taza de rajas de chile poblano
- 1 kg de champiñones, en cuartos
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- ½: taza de jugo de limón (125ml)
- 3 cucharadas de perejil, picado
- Rodajas de limón para decorar

Procedimiento:

1. Calienta la mantequilla, fríe las cebollitas y las rajas de chile poblano: agrega los champiñones y el sazón con el consomé. Deja cocinar hasta que se suavicen.
2. Retira del fuego, agrega el jugo de limón y el perejil picado, integra perfectamente.
3. Ofrece decorando con las rodajas de limón.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4