ENSALADA DE CHAMPIÑONES Y SALCHICHAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: *Juan Neira Dura*

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 GR de CHAMPIÑONES
- 2 SALCHICHAS FRANCFORT
- 1 ESCALONIA
- 2 DIENTES de AJO
- UNAS HOJAS de ENSALADA
- 300 ML de ACEITE DE OLIVA
- 200 ML de VINO BLANCOSECO
- 5 PIMIENTAGRANO
- 1 PEREJIL PICADO
- 1 PIMIENTA
- 1 SAL

Preparación:

Paso 1

RETIRAR LA PARTE TERROSA DE LOS CHAMPIÑONES PASARLES UN PAÑO HUMEDO SI NO ESTAN MUY SUCION Y RETIRAR LOS TALLOS , TRITURAR LOS GRANOS DE PIMIENTA CALENTAR LA MITAD DEL ACEITE EN UNA SARTEN Y REHOGAR LA ESCOLONIA Y LOS DIENTES DE AJO PICADOS , SIN QUE COJAN COLOR 4 MINUTOS AGREGAR LOS GRANOS DE PIMIENTA TRITURADOS Y LAS CABEZAS DE LOS

CHAMPIÑONES

Paso 2

SALTEAR LOS CHAMPIÑONES A FUEGO VIVO DURANTE 2 MINUTOS INCORPORA LAS SALCHICHAS, CORTADAS EN RODAJAS Y MOJAR CON EL VINO BLANCO , SAZONAR CON PIMIENTA Y SAL, CONTINUAR LA COCCION 2 MINUTOS MAS RETIRAR DEL FUEGO Y DEJAR ENFRIAR

Paso 3

DISPONER LAS HOJAS DE ENSALADA, EN UNA FUENTE HONDA , REPARTIR ENCIMA LOS CHAMPIÑONES Y LAS SALCHICHAS MEZCLA , ESPOLVOREAR CON EL PEREJIL PICADOY ROCIAR CON EL ACEITE Y CON EL JUGO DE LA COCCION DE LOS CHAMPIÑONES Y LAS SALCHICHAS