ENSALADA TEMPLADA DE CHAMPIÑONES Y SETAS

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

Creador: Cherinesrc

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Muy económico

Descripción:

Un plato saludable que lo mismo sirve de entrante como de cena.

Ingredientes para 4 personas :

- 6 champiñones grandes
- 6 setas grandes
- 2 aguacates
- 4 cucharadas sopeas de tomate triturado
- Queso fresco de Burgos
- Aceite de oliva .
- Sal
- Pimienta negra molida

Preparación:

Paso 1

Lavar las setas y los champiñones y picarlos en trozos medianos. Sacar la carne de los aguacates y picarla también en trozos medianos. En una sartén poner un chorro de aceite a calentar; poner en ella los champiñones y las setas y salpimentarlas; cuando estén algo blanditas añadir el tomate triturado, cocinar hasta que el pure de tomate este hecho y entonces añadir los aguacates, cocinar todo junto durante unos 5 minutos. Sacar a una fuente y añadir el queso, remover todo junto y dejar reposar para que atempere.