

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 21:47
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/champi%c3%b1ones-en-salsa-de-vino.html>

Champiñones en salsa de vino

INGREDIENTES

1 cebolla
1 diente de ajo
800 gr. de champiñones
Un trocito de guindilla picante
1 1/2 cucharada de harina
1 vaso de vino blanco
8 rebanadas de pan frito
Perejil picado
Aceite
Sal

PREPARACIÓN

Pica finamente la cebolla y el ajo y pon a rehogar en una cazuela con aceite.

Añade los champiñones (limpios) enteros, la guindilla, la harina y el vino blanco.

Sazona y espolvorea con el perejil. Deja cocer a fuego lento durante 30-45 minutos.