

Champis



Ingredientes

- 250-500 g. de champiñones cortados en 4 cachos
- Mostaza suave
- Vinagre de manzana
- Miel
- Perejil
- 3 dientes de ajo

Preparación

1. Reogar a fuego fuerte los champiñones 4-5 minutos con ajo (echar los ajos en los 2 últimos minutos) y sal.
2. Aparte, mezclar una cucharada pequeña de miel, una cucharada de mostaza suave, un chorrito de vinagre de manzana y perejil.
3. Echar a la sartén y reogar 20 segundos removiendo.
4. Servir