Champignones a la chapa

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Jugo de Limón: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Perejil: 25 g
Champignones: 1 k

Preparación de la Receta

- Cortamos los champignones en mitades, condimentamos con sal, *jugo* de *limón* y llevamos a una *plancha* de hierro a fuego fuerte con aceite de oliva.
- Picamos el *perejil* y lo agregamos a la *plancha* con los champignones.
- Añadimos 1 diente de *ajo* picado y movemos los *hongos* con una espátula.
- Cuando estén a punto, los retiramos del fuego y servimos condimentando con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/champignones-a-la-chapa-2