

Champiñones crujientes

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Pimentón dulce: 1 cda.

Aceite de girasol:

Ajo: 1 Diente

Vinagre:

Champignones grandes: 4 Unidades

Panco: 200 g

Huevos: 2 Unidades

Sal:

Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

- Preparar una *mayonesa* a la manera tradicional

Para ello

- Batir un *huevo* con una mezcla al 50 por ciento de aceite de oliva virgen y aceite de girasol
- Añadir medio diente de *ajo*, sal, un poco de *pimentón* y un chorro de *vinagre* suave.
- Seguidamente, cortar los champiñones en láminas gruesas.
- Batir el *huevo* con una pizca de sal y una gota de agua
- Pasar los champiñones por *huevo* y *panco*
- Es importante apretar bien para que no se desprenda el *panco*
- Freír los champiñones en abundante aceite de oliva virgen
- Retirarlos y reservarlos sobre papel de cocina para retirar el exceso de grasa.
- Servir los champiñones con el falso alioli.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/champinones-crujientes>