

Champiñones en conserva

Tiempo de preparación: 150 Min



Ingredientes

Cáscara de Lima: 1 Unidad

Romero: 1 Rama

Pimienta Negra: 1 Puñado

Aceite De Oliva: 1 L

Cascara de limon: 1 Unidad

Champiñones limpios con su tronquito: 1 k

Cascara de naranja: 1 Unidad

Pimienta rosa: 1 Puñado

Sal:

Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Calentamos aceite en una olla a Ponemos una olla a 90°C y controlamos que la temperatura del aceite siempre sea baja y no haga burbujas
- Luego, añadimos los champiñones, las pieles de *naranja*, lima y *limón*, el *tomillo*, *romero* y una pizca de sal.
- Cocinamos a fuego bajo durante 2 horas o hasta que los champiñones se confiten.
- Cuando estén listos, retiramos los champiñones del fuego y los cortamos a la mitad.
- A continuación los colocamos en un frasco esterilizado y los cubrimos con el aceite que usamos para confitarlos

Para terminar

- Añadimos unos granos de pimienta negra y rosa, dejamos enfriar y cerramos el frasco.

TIP

- Para esterilizar los frascos los colocamos abiertos en una olla con agua hirviendo durante 5 minutos.
- Debemos consumir la conserva en los 3 meses siguientes.

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