

Título: Ensalada de champiñones

Responsable: Silvina Montivero

Fuente bibliográfica: Cocina y Salud – Recetas de la Fundación Favaloro.



Ingredientes para cuatro personas:

- *500 gramos de champiñones frescos.*
- *1 planta de lechuga.*
- *6 cucharaditas de mostaza*
- *8 cucharadas soperas de aceite de oliva*

- *6 cucharadas de limón*
- *1 ramita de perejil.*
- *1 diente de ajo.*
- *Sal.*
- *Pimienta blanca.*

Preparación:

Limpiar, lavar y cortar en rebanadas los champiñones frescos. Elaborar una vinagreta con la mostaza, el aceite, el limón, el diente de ajo y el perejil picados, junto con un poco de sal y pimienta blanca. Condimentar los champiñones y dejarlos reposar durante 30 minutos. Cortar en tiras finas la lechuga limpia y lavada y colocar sobre ella los champiñones.