

Escrito por Nieves Tuset

Domingo, 28 de Noviembre de 2021 11:00 - Última actualización Miércoles, 08 de Diciembre de 2021 04:24



200 grams de xampinyons

3 cullerades d'oli d'oliva

2 dents d'all picat

1 doll de suc de llimona

Pa cruixient per acompanyar

Escrito por Nieves Tuset

Domingo, 28 de Noviembre de 2021 11:00 - Última actualización Miércoles, 08 de Diciembre de 2021 04:24

200 gramos de champiñones

3 cucharadas de aceite de oliva

2 dientes de ajo picado

1 chorro de zumo de limón

pan crujiente para acompañar

Neta els xampinyons

Tallar-los la tija

Tallar l'all

Tallar el julivert

Calfa una paella i afegir ?oli d'oliva, l'all, els xampinyons

Escrito por Nieves Tuset

Domingo, 28 de Noviembre de 2021 11:00 - Última actualización Miércoles, 08 de Diciembre de 2021 04:24

Regira constantement

Afagir el juliver i el suc de llimona

Salpebra a gust

Limpia los champiñones

Cortarles el tallo

Cortar el ajo

Cortar el perejil

Calienta una sartén y añadir aceite de oliva, el ajo, los champiñones

Revuelve constantemente

Agregar el perejil y el zumo de limón

Escrito por Nieves Tuset

Domingo, 28 de Noviembre de 2021 11:00 - Última actualización Miércoles, 08 de Diciembre de 2021 04:24

Salpimienta a gusto

Servir con pan

{gallery}articulos/canaltv/cuinaixat/xampinyonssaltatsamballada{/gallery}

{youtube}ZQMOZzO-bLI{/youtube}

Escrito por Nieves Tuset

Domingo, 28 de Noviembre de 2021 11:00 - Última actualización Miércoles, 08 de Diciembre de 2021 04:24



Escrito por Nieves Tuset

Domingo, 28 de Noviembre de 2021 11:00 - Última actualización Miércoles, 08 de Diciembre de 2021 04:24



Casal Català
de Guayaquil

amb el suport de



**Generalitat
de Catalunya**



**Comunitats
Catalenes
de l'Exterior**

producció



Escrito por Nieves Tuset

Domingo, 28 de Noviembre de 2021 11:00 - Última actualización Miércoles, 08 de Diciembre de 2021 04:24



Xampinyons saltats amb allada

Cuina i Xat
cuina mediterrània

amb
Nieves Tuset

novembre
diumenge 28
11:00

Premier   Casal Català
de Guayaquil
Radio/TV