



CHAMPIÑONES CARAMELIZADOS EN SOJA

Ingredientes

- 300 gr de champiñones
- 30 ml de Aceite de Oliva Virgen extra
- 70 ml de agua
- 35 gr de azúcar
- 30 ml de salsa de soja
- 1 diente de ajo
- Un poco de perejil.

Preparación

1. Limpia los champiñones y quítales el tallo.
2. Pica y sofríe el ajo en el aceite.
3. Añade los champiñones y márcalos en la sartén durante 3 minutos aproximadamente.
4. Agrega el agua, el azúcar y la soja.
5. Baja el fuego y espera unos quince minutos mientras se hacen poco a poco.
6. Retira los champiñones y deja que la salsa se reduzca aun unos cinco minutos más.
7. Incorpora de nuevo los champiñones en la salsa de soja para que se calienten.

[FUENTE: HTTPS://WWW.TOBEGOURMET.COM/](https://www.tobegourmet.com/)