



CHAMPIÑONES CREMOSOS

Ingredientes

- 200 gr de champiñones o setas
- 100gr de tomatitos cherry
- 3 dientes de ajo
- 400 gr nata vegetal (también puedes usar nata o leche de coco)
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal, pimienta y tus especias favoritas
- Opcional: cilantro fresco, albahaca o perejil

Preparación

- 1.** Pela y pica los dientes de ajo. Limpia y corta en láminas los champiñones. Lava los tomatitos y córtalos por la mitad.
- 2.** En una sartén caliente, dora el ajo, añade los tomates y champiñones y cocina 5 minutos.
- 3.** Ahora añade la nata, sal, especias, cocina otros 5 minutos y... ¡A disfrutar!. A mi también me gusta ponerle unas hojas verdes frescas por encima: cilantro, albahaca, perejil...

FUENTE: [HTTPS://COMEVIVEVIAJA.COM/](https://comeviveviaja.com/)

WWW.VALLEYVEGA.ORG

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA