

BROCHETAS DE CHAMPIÑONES BALSÁMICOS



INGREDIENTES

500 g champiñones
100 g vinagre balsámico
3 dientes de ajo
Orégano
Albahaca
Aceite de oliva
Sal y pimienta

BROCHETAS DE CHAMPIÑONES BALSÁMICOS

MODO DE HACERLO

Limpiar los champiñones con un pincel y retirar un poco del tallo. Picar los dientes de ajo y mezclar con el vinagre, orégano, albahaca, sal y pimienta.

Marinar los champiñones unos 30 minutos. Pinchar los champiñones enteros en brochetas. Regar con un poco de aceite y hornear a 200° unos 20 minutos.