



Consejo del chef

Servimos caliente como guarnición o como topping para tostas.

Raciones para 2

1 Taza de café

40 gr Margarina

2 Cucharadas de canela molida

1/2 Cucharadita de pimienta

1/4 Taza de azúcar

200 gr Champiñones

Pizca de sal

- 1 Limpiamos los champiñones y los laminamos. Reservamos.
- 2 Preparamos una taza de café a nuestra elección.
- 3 En una sartén o cazuela fundimos la margarina, añadimos el café y el azúcar y mezclamos muy bien hasta integrar.
- 4 Agregamos la pimienta y la canela.
- 5 En otra sartén salteamos los champiñones con una pizca de sal y un chorrito de aceite de oliva (o con una cucharada de margarina) durante 10 minutos.
- 6 Vertemos la salsa de café y salteamos todo a temperatura media durante 5 minutos.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/champinones-salsa-cafe/>

COOKING
LOVERS 