



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/>

