



CHAMPIÑONES A LA CERVEZA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 2 ramitas de cilantro, picado
- 90 g de Margarina La Villita
- 1 cebolla grande
- 1 lata de cerveza clara
- Sal y pimienta al gusto
- 450 g de champiñón

MODO DE PREPARACIÓN

Limpiamos los champiñones, eliminamos la parte más baja del tallo, y los partimos en cuartos. Picamos la cebolla muy fina y reservamos. Ponemos una sartén a calentar con 3 cdas. de Margarina añadimos la cebolla picada y dejamos que sude otros cinco minutos. Incorporamos los champiñones, salamos ligeramente, removemos bien y los cocinamos otros cinco minutos dando vueltas.

Pasado ese tiempo, añadimos el cilantro, mojamos el guiso con la cerveza, y dejamos que se cocine sin tapar durante unos veinticinco o treinta minutos. Rectificamos de sal y molemos pimienta negra sobre los champiñones antes de servir.

¡Deliciosos!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita