



## CHAMPIÑONES A LA CREMA Y AJO

 Porciones: 5  Tiempo de preparación 30 minutos

### INGREDIENTES

- 225 gramos de champiñones
- 2 ajos picados
- 2 cucharadas grandes de queso doble crema La Villita
- 1 cucharada de perejil
- Sal
- Pimienta
- 1 cucharadita de aceite de oliva

## MODO DE PREPARACIÓN

A mi me encanta cocinar guarniciones amiga, no sé tú pero me parece que con la correcta, puedes darle un toque muy especial a los platillos. Como los champiñones combinan con casi todo tipo de proteínas, esta vez quise compartir contigo una receta con queso crema y ajo.

Lo único que tienes que hacer es freír los champiñones y el ajo en un sartén con aceite de oliva caliente. Sabrás que los champiñones están listos porque estarán más esponjosos y soltarán una especie de líquido.

Agrega el queso doble crema La Villita y mezcla hasta que el queso y el líquido de los champiñones se convierta en una salsa. Añade el perejil picado y sazona con sal y pimienta al gusto.

Puedes servir como guarnición de carne de res o pollo.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita