

# Champiñones

## a la vinagreta



**Platillo Sabio**  
PROFECO



**ECONOMÍA**  
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

**PROFECO**  
PROCURADURÍA FEDERAL  
DEL CONSUMIDOR

# Champiñones a la vinagreta

## INGREDIENTES


- 200 g de champiñones
- 240 ml de aceite de oliva
- 2 hojas pequeñas de laurel
- 1 diente de ajo
- 30 ml de vinagre balsámico
- 5 g de azúcar
- Sal

## PROCEDIMIENTO

- 1 Limpia los champiñones (no los mojes, quítales el tronco y péralos) y rebánalos.
- 2 En una cacerola a fuego bajo vierte el aceite de oliva, agrega el laurel, el diente de ajo y los champiñones. Mezcla y deja hervir por 15 minutos.
- 3 Cuela los champiñones, retira las hojas de laurel y reserva el aceite de oliva.
- 4 En un tazón vacía el vinagre balsámico, el azúcar, una pizca de sal, el aceite de los champiñones y revuelve.
- 5 Sirve los champiñones en un plato hondo y agrega vinagreta al gusto.



**Chef  
Alejandra  
Maldonado**

Si quieres ver esta y otras recetas suscríbete a nuestro canal de **YouTube PROFECO** 

<https://www.youtube.com/@profecotv>



**ECONOMÍA**  
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

**PROFECO**

PROCURADURÍA FEDERAL  
DEL CONSUMIDOR



[gob.mx/profeco](https://gob.mx/profeco)