Coctel de Champiñones

Tecnología Doméstica PROFECO

ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO
PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR

Coctel de Champiñones

INGREDIENTES

Para los champiñones:

- 400 g de champiñones limpios y picados en cubos
- 2 cdas. de jugo de limón
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cdta. de alga nori pulverizada en el vaso seco de la licuadora

Para el coctel:

- 1½ tz de jugo de tomate preparado (Tecnología Doméstica)
- ½ tz de salsa cátsup (Tecnología Doméstica)
- 2 cdas. de salsa picante
- ¼ de tz de jugo de limón
- 3 cdas. de salsa inglesa
- ½ cda. de salsa de soya
- Pimienta negra al gusto
- 1 cda. de consomé de vegetales en polvo
- 1 pepino sin semillas picado en cubos
- 2 chiles jalapeños sin semillas finamente picados
- ½ cebolla morada finamente picada
- ¼ de tz de cilantro picado
- 2 jitomates sin semillas y picados en cubos

Para servir:

- Aguacate en cubos
- Hojas de cilantro
- Tostadas de maíz
- Galletas saladas
- Limón
- Salsa Valentina

PROCEDIMIENTO

1. Pon los champiñones en una cacerola, agrega el jugo de limón, pimienta, sal, alga nori y mezcla muy bien. Tapa y cocina a fuego bajo por 10 minutos.
2. Pasado ese tiempo deja enfriar y escurre los champiñones para quitar el exceso de líquido.
3. En un tazón mezcla los ingredientes para el coctel, empieza por los líquidos, mezcla y continúa con los champiñones cocidos y el resto de los ingredientes. Refrigera por 2 horas.
4. Sirve en una copa para coctel, ponle aguacate, hojas de cilantro, salsa picante y acompaña con galletas saladas o tostadas.

natalia DELGADO
VEGAN CHEF

Si quieres ver esta y otras recetas suscríbete a nuestro canal de **YouTube PROFECO TV**
https://www.youtube.com/@profecotv

ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA
PROFECO
PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR
gob.mx/profeco