

Champiñones en aceite de oliva

Tiempo de preparación: 15 min. · Nivel de dificultad: muy fácil ·

Ingredientes

400 g Champiñones
8 Ramas de tomillo
4 Dientes de ajo
4 Hojas de laurel
500 ml Aceite de oliva virgen extra

Preparación

Limpiar y trocear las setas, pelar y prensar el ajo.

Poner las setas, el ajo y las hierbas en tarros, llenarlos de aceite de oliva y guardarlos en el frigorífico. Si te gusta el picante, añadir una guindilla.

Dejar a temperatura ambiente antes de utilizarlos como champiñones frescos.