



---

## CHAMPIÑONES AL AJILLO

5 Porciones

### Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 500 g de champiñones cortados en cuartos
- 3 chiles guajillo limpios, desvenados y cortados en rodajas
- 3 dientes de ajo picados finamente

### Preparación:

1. Calienta el aceite y fríe los champiñones hasta que estén tiernos.
2. Agrega el chile y los ajos, continúa en el fuego por 5 minutos más.
3. Retira y sirve en tostaditas.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Grado de Dificultad: \*

**Muy Fácil:** \*  
**Fácil:** \*\*  
**Medio:** \*\*\*  
**Difícil:** \*\*\*\*  
**Muy Difícil:** \*\*\*\*\*