VEGETALES FRESCOS
hasta tu mesa



Champiñones al ajillo

Ingredientes:

2 Cucharadas de aceite de olivo
3 Chiles guajillos (cortados con las tijeras sin semillas y desvenados)
1 Kg. de champiñones rebanados
3 Dientes de **ajo MR. LUCKY** picados finamente
4-5 Limones (el jugo)
Sal y pimienta
Pan o tostadas



Preparación:

1. Fríe en el aceite los chiles, cuida que no se quemen y teríralos.
2. En el mismo aceite fríe los champiñones revolviendo constantemente aproximadamente por 4 minutos.
3. Añade los ajos y deja que se frían por 4 minutos.
4. Incorpora el jugo de limón la sal y la pimienta.

TIP: Puedes añadir camarones a los champiñones y queda delicioso !!

GARANTÍA. 100% Riego con Agua de Pozo Profundo

EMPRESA 100% MEXICANA

Todos los Productos **MR. LUCKY** *son seguros:*
www.mrlucky.com.mx

MR. LUCKY se vende en tiendas de autoservicio