

# COCKTAIL DE CHAMPIÑONES

Deliciosa, fácil y nutritivo Cocktail de Champiñones.

¡Tienes que probar!

## INGREDIENTES

### **PORCIÓN: 4 Personas**

- 2 limones
- Cilantro
- 1 chile serrano
- 2 jitomates
- 1 vaso de jugo de naranja
- 1/2 taza de salsa Cátsup
- Pimienta molida
- Cebolla
- Aceite de oliva
- 1/2 pepino
- 1 Aguacate o palta
- Sal
- 300 gr. de champiñones
- Galletas saladas

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

## Modo de preparación

un bowl ponemos  $\frac{1}{2}$  pepino (previamente pelado, sin semillas y partido en pequeños cubos. Agregamos Un puño grande de cilantro (previamente desinfectado y finamente picado). Agregamos un chile verde (sin semillas y finamente picado) es opcional. Agregamos  $\frac{3}{4}$  de cebolla, finamente picada. Agregamos 2 jitomates (previamente lavados y partidos en pequeños cubos). Mezclamos y agregamos el jugo de un limón. Agregamos  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal. Mezclamos.

un chorrito de aceite de oliva. Mezclamos y agregamos un vaso de jugo de naranja. Agregamos  $\frac{1}{2}$  taza de salsa cátsup y mezclamos. (Pueden poner más cátsup si ustedes gustan). Mezclamos y probamos de sal, agregamos al gusto. Agregamos 300 gr de champiñones (previamente pelados y rebanados). Mezclamos. Agregamos un aguacate partido en pequeños cubos. Agregamos el jugo de medio limón. Metemos al refrigerador 30 minutos.

Ver video