



CHAMPIÑONES con SALSA ROJA ó SALSA CHIPOTLE

Champiñones en Salsa María Dolores

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 3 cebollas grandes
- 600 g de champiñones
- 2 frascos (440g) de salsa chipotle ó de salsa roja María Dolores
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 piscas de sal

PREPARACIÓN

1. Los champiñones y la cebolla se cortan en rebanadas.
2. Se fríen ligeramente los champiñones y se dejan sazonar hasta que se consuma el líquido de los hongos. En una sartén se fríen con dos cucharadas de aceite las rebanadas de cebolla. Se agregan los champiñones a la cebolla.
3. Por último se añade la salsa chipotle ó la salsa roja María Dolores. Se deja cocinar a fuego lento unos minutos.

Se acompaña con arroz, guacamole y tortillas.

