

DIP DE CHAMPIÑONES

Instrucciones:

1. Calentar el aceite de oliva en una sartén y saltear los champiñones finamente picados a fuego alto durante 5-7 minutos. Reservar algunos champiñones para rebanar y decorar.

2. Añadir ajo en polvo, sal y pimienta negra al gusto, mezclar bien.

3. En un recipiente aparte agregar el queso crema, la mozzarella, el yogurt griego, la mayor parte del parmesano (reservar un poco para la cobertura), la mezcla de champiñones y sal y pimienta al gusto, mezclar bien.

4. Transferir la mezcla a una fuente para hornear, espolvorear con el parmesano restante y cubrir con champiñones rebanados (para que se vea mas bonito)

5. Hornear a 200 C (400 F) durante 15-18 minutos hasta que estén dorados y burbujeantes.

6. Servir caliente con galletas saladas o panecillos, disfrutar y ser feliz.

Notas:

*Al momento de sazonar puedes agregarle las especias que te gusten mas a ti o chile en escama para darle ese toque spicy.



5 MINUTOS



25 MINUTOS



2 TAZAS APROX.

Ingredientes:

- 500 gr. de champiñones, cortados en pedacitos
- 250 gr. (1 taza aprox.) de queso crema, a temperatura ambiente
- 2 cucharadas (30 ml) de yogurt griego natural
- 200 gr. (1 ¾ taza aprox.) de mozzarella rallada
- 50 gr. de parmesano rallado
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva
- 1 cucharadita (5 ml) de ajo en polvo
- Sal y pimienta negra al gusto