

Champiñones crujientes

Champiñones crujientes, convierte unos champiñones en un snack diferente, puedes dejarlo completamente crujiente, picante, especiado...

ingredientes

- 500 gr de Champiñones
- Aceite de Oliva Virgen
- Ajo en Polvo
- Tomillo
- Pimentón dulce
- Pimentón picante (opcional)
- Pimienta Negra
- Sal

elaboración Champiñones crujientes

En primer lugar limpiaremos nuestros champiñones quitándole cualquier resto de tierra que pudiese tener.

Los cortaremos en lonchas no muy finas de unos 1,5 a 2 cm cada una, recuerda que todos sean del mismo grosor para que cuando los sequemos obtengamos el mismo grado en todos.

En un bol pondremos las laminas que hemos cortado de champiñones he iremos poniendo el ajo, el tomillo, el pimentón, la pimienta y la sal, removeremos con un cucharon para que las especias se repartan por todos los champiñones y para finalizar pondremos un chorrito de aceite de oliva virgen para que se impregnen sin que queden aceitosos, es mejor poner poco a poco he ir removiendo.

En una bandeja de horno, cubierta con un papel de hornear, distribuiremos las laminas impregnadas con el aceite y las especias, puedes ponerlas unas junto a otras pues cuando se

deshidratan encogerán considerablemente.

Las metemos en el horno a 180º – 200º durante 60 minutos si las queremos completamente crujientes y 40 minutos si las queremos secas por fuera pero ligeramente carnosa por dentro.

Ya tendremos nuestros champiñones crujientes, para utilizar como snack o para acompañar cualquier otra receta.

Las especias a utilizar van al gusto de cada uno o según lo que pensemos hacer con ellos, las que nosotros hemos puesto no son más que una referencia.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.