

Ensalada de champiñones



Ingredientes:

1 kg de champiñón limpios
6 cucharadas de zumo de limón
1 cucharada de salsa de soja
6 cucharadas de aceite
Sal y pimienta

Preparación:

Hacer una buena vinagreta con el aceite, el zumo de limón, la salsa de soja, la sal y la pimienta, emulsionando bien y sin dejar de batir.

Cortar el pie de los champiñones y lavarlos en mucho agua fría y con abundantes aclarados para que pierdan toda la tierra.

Rociarlos con un poco de zumo de limón para que no ennegrezcan y, sin dejar pasar mucho tiempo, cortarlos en rodajas finas.

El secreto de esta ensalada está en prepararla muy poco antes de servirla, para que los champiñones estén bien crujientes.

Repartir la vinagreta preparada sobre los champiñones.