

Carne con champiñones

Ingredientes

- 2 milanesas de carne
- 20 g (40 ml) de queso cheddar, cortado en varillas
- la sal y la pimienta
- ½ mantequilla de cuchara, para freír
- ½ cebollines o cebolla
- 110 g de champiñones
- ½ tbsp aceite de oliva
- 35 g de mantequilla para servir

Instrucciones

- Recortar y enjuagar el cebollin. Cortar los champiñones en cuñas.
- Freír los champiñones y cebollin en aceite de oliva hasta que se hayan vuelto de un color agradable. Sal y pimienta al gusto. Colocar en un recipiente, y cubrir para mantener caliente.
- Coloque las milanesas en una tabla de corte grande. Sal y pimienta. Coloque una varilla de queso en cada milanesa y enrolle. Cierre con una picadura de diente.
- Saltear la milanesa a fuego medio durante unos 10-15 minutos y quizás bajar el calor hacia el final.
- Sirva las milanesas con mantequilla y las verduras (brócoli o calabacín) fritas.

