



Las Girgolas encuentran su lugar en este delicado escabeche con sabores y aromas de distintas plantas aromáticas.
Se caracteriza por ser un producto de BAJAS CALORIAS ya que las Girgolas en si mismas tienen muy pocas calorías y la preparación lleva muy poco aceite vegetal.

ENSALADA MIXTA DE GIRGOLAS

Ingredientes:
Girgolas Aromáticas, 100 grs. de queso port-salut semi blando en cubitos, 1 cucharada de perejil fresco picado, 1 cucharada de tomillo fresco picado, 1 zanahoria mediana rallada, 1/2 taza de pimiento rojo en juliana, 200 grs. de lechuga cortada, el mismo jugo de las Girgolas Aromáticas servirá como aderezo.

Preparación:
mezcle en una ensaladera el queso con el perejil, el tomillo, la zanahoria, el pimiento, los hongos, y la lechuga luego agregue el jugo de las aromáticas. Si desea puede adicionar un poco de oliva de buena calidad y sal a gusto.

MUNDHONGO
Cultivo de Hongos Comestibles

San Luis 1974
El Rincón Merlo San Luis
Cel / Whatsapp: 2664 541703
ventas.mundhongo@gmail.com
<https://mundhongo.com.ar>