

## Los Famosos Champiñones de Paola

Paola Willis (México)

Esta receta ha sido por varios años una de mis favoritas para llevar a cualquier reunión, porque es muy fácil de hacer y a todos les encanta. Incluso mi esposo, a quien normalmente no le gustan los champiñones, adora este plato.

### Ingredientes

- 250 gr. (1/2 libra) de champiñones limpios y cortados por la mitad
- 1 taza de vinagre de manzana (o cualquier otro vinagre económico)
- 1 taza de agua
- 1 taza de aceite de oliva (o lo suficiente para cubrir los champiñones)
- 2 dientes de ajo, picados
- 5 cucharadas de salsa de soya
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 pizca de pimienta
- Hierbas aromáticas (hojas de laurel, tomillo, mejorana, perejil, cebollín, etc.) Yo uso las hierbas que tengo a mano. ¡Es una receta muy flexible!

### Preparación:

Se combina en un tazón el aceite de oliva, el ajo picado y algunas hierbas aromáticas frescas (si tienes algunas). Se reservan. En una olla, se pone a hervir el agua con el vinagre, se agrega la salsa de soya, sal, pimienta y hierbas a gusto (basta con unas ramitas). Se agregan los champiñones cuando la mezcla de agua y vinagre está hirviendo, se dejan de 3 a 5 minutos y se sacan con un colador. Algunas veces no caben todos los champiñones en la olla. Si fue este el caso, se ponen los que caben, se cuecen y sacan con el colador, luego se echa otro tanto, y se hace esto hasta haber cocido todos los champiñones. Inmediatamente después de sacarlos, mientras aún están calientes, se agregan a la mezcla de aceite y se dejan reposar como mínimo una hora (cuanto más tiempo reposen, más sabrosos se ponen). Si no se consumen de inmediato, se pueden guardar en un frasco de vidrio en el refrigerador. Este plato se puede preparar hasta con una semana de anticipación. Ambas mezclas, la del vinagre y la del aceite se pueden usar nuevamente para hacer otro festín de champiñones.

