

# Receta de panqueques salados con champiñones



Receta de panqueques de champiñones

Panqueques salados con champiñones, **con una deliciosa y contundente suavidad en el relleno.** ideales para cualquier comida del día.

## Información Nutricional

**Categoría:** [Panqueques salados](#)

**Cocina:** Mundial

**Calorías:** 350

**Preparación:** 10 minutos

**Cocción:** 10 minutos

**Raciones:** 4 personas

# Panqueques con champiñones

## Ingredientes

- 8 [panqueques salados](#)
- 500 g de champiñones
- 200 ml de crema de leche
- 50 g de mantequilla
- 2 cucharadas de ciboulette picado.
- 1 cucharadita de maicena
- Sal
- Pimienta

## Preparación

- **1.** Limpiar muy bien los champiñones y trozarlos en láminas gruesas. Reservar.
- **2.** Diluir la cucharadita de maicena en un poco de agua. Reservar
- **3.** En un sartén mediano derretir la mantequilla a fuego medio y añadir los champiñones, saltear durante unos 3 minutos, agregar la crema de leche, salpimentar a gusto y cocinar por 10 minutos a fuego bajo.
- **4.** Añadir la maicena diluida y espesar a fuego bajo por 2 o 3 minutos más. Retirar del fuego e incorporar una cucharada de ciboulette picado y revolver. Reservar en calor.
- **5.** Rellenar los panqueques con los champiñones, decorar con ciboulette picado adicional y servir inmediatamente.

# Recomendamos

[Panqueques con salmón ahumado](#)

[Receta de panqueques con camarones](#)