

Queso frito con champiñones

Ingredientes

- 150 g champiñones
- 150 g queso halloumi
- 40 g mantequilla
- 5 aceitunas verdes
- sal y pimienta negra molida
- 60 ml (50 g) mayonesa (opcional)

Instrucciones

- Enjuagar y recortar los champiñones y picarlos o cortarlos en lonchas.
- Calentar una buena cantidad de mantequilla en una sartén donde quepan y el queso halloumi y los champiñones.
- Freír los champiñones a fuego medio por 3-5 minutos hasta que se doren. Salpimentarlos.
- Si es necesario, añadir más mantequilla y freír el queso halloumi por un par de minutos en cada lado. Revolver los champiñones de vez en cuando. Bajar el fuego hacia el final. Servir con aceitunas.

