

Siempre cuesta elegir el acompañamiento es por eso que en mi blog tengo varios, sobre todo por que en Chile la parrilla está prendida todo el año y en lo que tenemos que pensar es en el acompañamiento. Estos champiñones son deliciosos el sabor a Brie los hace un verdadero placer, un acompañamiento express que esta listo en un par de minutos, va increíble con la carne, aunque debo decirles que yo me lo comí solo!!!!

## Champiñones Con Brie y Perejil

### Receta

1 cda. de aceite de oliva

1 caja grande de champiñones (400 grs.) cortados en mitades

1/4 taza de caldo de verdura

1 queso Brie, pedazo de 140 grs. cortado en cubos

perejil picado a gusto

sal y pimienta

En un sartén calentar el aceite a fuego medio, agregar los champiñones y saltear hasta que estén blandos y boten todo el jugo, 8 minutos aprox. Agregar el caldo y el queso picado, revolver hasta que el brie se derrita, salpimentar y servir de acompañamiento con perejil.