

🕒 20 minutos  
🍴 2 personas

## Sánduche de crimini

en pan artesanal

### INGREDIENTES

- ▶ Champiñones crimini Taeq
- ▶ 1 cucharada de aceite de oliva Taeq
- ▶ 2 dientes de ajo
- ▶ 2 cucharadas de vinagre balsámico Taeq
- ▶ Orégano fresco
- ▶ Lechugas Taeq
- ▶ Pan artesanal
- ▶ Queso feta
- ▶ Sal y pimienta

### PREPARACIÓN

- 1 Parte los crimini en cuatro.
- 2 En una sartén, calienta un poco de aceite de oliva, sofríe el ajo, agrega los crimini, el balsámico, la sal, la pimienta y el orégano.
- 3 Pon lechuga sobre el pan, encima los crimini y por último agrega un poco de queso feta.

Conoce cómo preparar este plato para más o menos personas en [www.taeq.com.co](http://www.taeq.com.co)

