

Elena's Barcelona Kitchen

Wild Mushroom Tapas

Fresh ingredients. New words. A taste of Spain.

ENGLISH

1. GARLIC MUSHROOMS

Classic Spanish tapas with olive oil and garlic.



Ingredients (4 servings)

- 1 lb (450 g) fresh mushrooms
- 4 cloves garlic, sliced
- 3 tbsp olive oil
- 2 tbsp fresh parsley, chopped
- Salt and pepper to taste

Instructions

1. Clean and slice the mushrooms.
2. Heat olive oil in a skillet over medium heat.
3. Add garlic and cook for 1 minute.
4. Add mushrooms and sauté 6–8 minutes.
5. Season with salt, pepper and parsley.
6. Serve warm with crusty bread.

FRANÇAIS

1. CHAMPIGNONS À L'AIL

Des tapas espagnols classiques avec huile d'olive et ail.



Ingrédients (4 personnes)

- 450 g de champignons frais
- 4 gousses d'ail, tranchées
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de persil frais, haché
- Sel et poivre au goût

Instructions

1. Nettoyez et tranchez les champignons.
2. Chauffez l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen.
3. Ajoutez l'ail et faites cuire pendant 1 minute.
4. Ajoutez les champignons et faites sauter 6–8 minutes.
5. Assaisonnez avec du sel, du poivre et du persil.
6. Servez chaud avec du pain croustillant.

ESPAÑOL

1. CHAMPIÑONES AL AJILLO

Tapas españolas clásicas con aceite de oliva y ajo.



Ingredientes (4 porciones)

- 450 g de champiñones frescos
- 4 dientes de ajo, laminados
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de perejil fresco picado
- Sal y pimienta al gusto

Instrucciones

1. Limpie y corte los champiñones.
2. Caliente el aceite de oliva en una sartén a fuego medio.
3. Añada el ajo y cocine durante 1 minuto.
4. Agregue los champiñones y saltee 6–8 minutos.
5. Sazónelos con sal, pimienta y perejil.
6. Sirva caliente con pan crujiente.

Learn French and Spanish through real life and culture.

IOLEBA

LANGUAGE. CULTURE. A BRIGHTER YOU.

ioleba.site

Explore our language courses

Join our community