Níscalos al horno

Nombre de la receta

Níscalos al horno

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Níscalos al horno con ajito y perejil

Ingredientes

- 400 gramos de níscalos limpios
- 4 dientes de ajo
- 1 puñado de rama de perejil
- al gusto de sal
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

1 Esta es una sencilla forma de hacer nuestros níscalos y que conserven todo su sabor. Para ellos les cortamos el pie, los lavamos y los secamos bien. Los colocamos en una bandeja de horno como se ve en la foto.

2 Por otra parte, picamos bien nuestros ajitos ya pelados y las ramas de perejil. Mezclamos todo.

3 Espolvoreamos el ajo y el perejil sobre los níscalos. Salamos a nuestro gusto y echamos un chorito de aceite sobre ellos.

4 Los ponemos al horno con fuego arriba y abajo a 180ºC y asamos hasta que estén a nuestro gusto. El tiempo depende del tipo de horno. Estos han estado unos 25 minutos. En cuanto los sacamos están listos para comerlos calentitos.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares