Setas con gambas

Nombre de la receta

Setas con gambas

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

Crustáceos

Sulfito

Descripción

Setas de álamo salteadas con gambas

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 300 gramos de setas limpias
- 100 gramos de gambas
- 4 dientes de ajo

- 1 cayena
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de perejil picado
- al gusto de sal
- 1/2 vasos de vino blanco

Pasos

1 Una vez tengamos las setas bien limpias, lavadas y escurridas, pelamos y picamos finamente los ajos. En una sartén ponemos el aceite y doramos el ajo junto con la cayena.

2 Una vez dorado el ajo, añadimos las setas a fuego vivo para que se salteen antes de que se cuezan en su jugo. También echamos sal al gusto.

3 En cuanto las setas estén a nuestro gusto añadimos las gambas una vez peladas.

4 Salteamos las gambas y una vez listas añadimos el vino.

5 Por último una vez que se ha evaporado el alcohol, espolvoreamos el perejil y ya tenemos preparadas nuestras ricas setas.

Observaciones o consejos

En este caso hemos utilizado setas de álamo pero la receta se puede realizar con otro tipo de setas.

Autor

Matilde Linares