

Níscalos en salsa



Nombre de la receta

Níscalos en salsa

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos



Descripción

Níscalos con salsa de cebolla y pimiento

Ingredientes

- 750 gramos de níscalos limpios
- 2 rebanadas de pan
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 0.25 pimiento verde
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 punta de guindilla (opcional)
- 1/2 vasos de vino blanco
- al gusto de sal
- 1 pizca de coñac (opcional)

Pasos

1 En primer lugar ponemos el aceite en una sartén o cazuela y sofreímos la cebollita y el pimiento picaditos. Sofreímos a fuego medio/bajo porque el pimiento tarda más en hacerse.



2 Cuando la verdura esté pochada añadimos los níscalos bien limpios y troceados. Añadimos sal y reguizamos el conjunto.



3 Al principio los níscalos pueden soltar un poco de agua. Cuando esta se evapore añadimos el vino y dejamos evaporar el alcohol. Añadimos si queremos la punta de guindilla.



4 Por otra parte en otra sartén pequeña doramos con un poco de aceite 2 ajitos y las rebanaditas de pan. Cuando estén fritos los pasamos a un mortero. En el mortero majamos los ajos fritos con los tostes y un diente de ajo crudo.



5 Añadimos un poco de agua y vertemos el majado sobre los níscalos. En este momento si queremos añadimos un chupito de coñac que le dará un punto muy bueno. Dejamos que se haga la salsa a nuestro gusto.



6 Rectificamos de sal y ya tenemos preparados nuestros ricos níscalos en salsa.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares