

Setas con jamón y gulas



Nombre de la receta

Setas con jamón y gulas

Tiempo

20 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos



Descripción

Setas salteadas con ajito, jamón y gulas

Ingredientes

- 800 gramos de setas
- 5 dientes de ajo
- 100 gramos de jamón serrano
- 200 gramos de gulas
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal
- 100 mililitro de vino blanco

Pasos

1 Aunque la primavera no es la estación de las setas, las setas de álamo pueden salir en esta época si hay humedad en el terreno. Esta receta está hecha con setas de álamo. Se pueden utilizar también setas de caldo. Lo primero que haremos será quitar el pie de las setas y partirlas en trozos a nuestro gusto. Las lavamos bien y las ponemos en un escurridor de verduras para que queden lo más secas posibles. Ahora ponemos en una sartén el aceite y los ajos pelados y laminados y la ponemos al fuego.



2 En cuanto empiecen a dar olor ponemos las setas y salamos ligeramente puesto que el jamón dará luego más sal. Añadimos también el vino y esperamos a que se evapore.



3 Las tenemos en el fuego hasta que las setas estén a nuestro gusto, unos 10 minutos. A continuación añadimos el jamón cortado en trocitos o en tiras y removemos bien durante un minuto para que se haga este.



4 En cuanto el jamón está hecho añadimos las gulas. Removemos todo unos segundos y ya tenemos preparado nuestro rico plato para comer.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares