

Setas en salsa



Nombre de la receta

Setas en salsa

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Sulfito

Descripción

Setas en salsa con jamón

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 750 gramos de setas
- 1 cebolla grande
- 1 pimiento rojo mediano
- 3 dientes de ajo

- 100 gramos de jamón
- 1/2 vasos de vino blanco
- al gusto de sal
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharada soperas de perejil picado

Pasos

1 Para esta receta voy a utilizar setas de álamo cogidas silvestres. Estas setas menguan poco cuando se cocinan. En una sartén de base ancha ponemos el aceite y sofreímos el aceite y el pimiento picadito.



2 Una vez pochados añadimos los ajos pelados y laminados junto con el jamón en trocitos. Echaremos más o menos jamón al gusto.



3 A continuación añadimos las setas una vez cortadas y habiéndolas tenido en agua un ratito para que suelten el marrón de la madera. Ponemos también sal al gusto. Removemos todo junto para que las setas se vayan cocinando.



4 Una vez están las setas casi hechas añadimos el vino y dejamos que vaya evaporando junto con el jugo de las setas a fuego moderado hasta que la salsita quede a nuestro gusto.



5 Cuando la salsa esté lista añadimos el perejil picado. Ya tenemos preparado este rico plato de setas de nuestra tierra.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares