Receta de Níscalos En Salsa Con Jamón

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de níscalos en salsa que están buenísimos y aprovechando que estamos en temporada podéis salir al campo y coger estas deliciosas setas de Otoño.

Ingredientes

- Níscalos
- Aceite de oliva
- Ajos
- Perejil
- Sal
- Vino blanco
- Jamón serrano
- Harina
- Pimentón rojo

Modo de Preparación

1. Lavar bien los níscalos para quitar toda la tierra que pudieran tener y trocearlos a vuestro gusto, dejar que escurran bien
2. Poner aceite de oliva en una cacerola o sartén grande y cuando esté caliente echar los níscalos, espolvorear un poco de sal y remover
3. Mientras se van haciendo a fuego medio los níscalos, en otra sartén poner un poco de aceite a calentar
4. Machacar los ajos y el perejil, trocear el jamón serrano y refreír todo en el aceite, cuando esté refrito echar un poco de pimentón rojo y un poco de harina
5. Añadir el vino y remover, a continuación echar un poco de agua y sal al gusto
6. Volcar todo el sofrito sobre los níscalos y mezclar bien, dejar cocer un rato a fuego medio y remover de vez en cuando hasta que los níscalos queden a vuestro gusto