

Receta de Galapiernos (Parasoles) al Ajillo con Vino Tinto

27 Oct 2014



Buenos días a tod@s, como estamos en temporada de setas, para hoy os dejo esta que preparé el otro día en casa con unos galapiernos, también llamados parasoles, que me regalaron unos amigos, quedaron exquisitos.

Ingredientes

- Galapiernos (parasoles)
- Ajos (cinco o seis dientes)
- Perejil
- Sal
- Aceite de oliva
- Pimentón de la vera
- Vino tinto

Modo de Preparación

1. Lavar bien los parasoles quitándoles los troncos que son más duros, trocearlos y poner a escurrir bien
2. En una sartén con aceite de oliva, refreír los ajos partidos en láminas
3. Añadir una cucharadita de pimentón rojo de la vera
4. Echar las setas troceadas y remover bien, poner un poco de sal
5. Machacar el perejil y echar un vasito de vino en el mortero
6. Añadir a las setas y remover, dejar cocinando hasta que evapore el alcohol
7. Servir calientes y.....buen provecho!!!