

Receta de Níscalos Flambeados al Coñac

11 Nov 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta y aprovechando que estamos en temporada, me han regalado estos niscalos y los he preparado de esta rica manera que nos hemos chupado hasta los dedos, espero que la preparéis en casa y os guste.

Ingredientes

- Níscalos (un kg o más, según comensales)
- Ajos (cinco o seis dientes)
- Perejil (un manojito)
- Jamón en taquitos (opcinal)
- Pimentón dulce o picante (según vuestro gusto)
- Aceite de oliva
- Sal
- Coñac (medio vaso)

Modo de Preparación

1. Lavar bien los niscalos y partarlos en trozos no muy pequeños, ponerlos a escurrir
2. En una sartén o cazuela honda, poner un poco de aceite de oliva y refreír los taquitos de jamón
3. Añadir los ajos y el perejil machacados y cuando esté bien refrito, añadir el pimentón y dejar que se refría un poco con cuidado que no se queme
4. Echar los niscalos troceados y bien escurridos, poner sal al gusto y remover bien para que se mezcle todo
5. Cuando los niscalos estén bien rehogados añadir el vaso de coñac y flambear
6. Dejar cocer un rato hasta que evapore el alcohol y se consuma el caldo
7. Si los queréis con más salsa pues podéis echar un poco de agua
8. Comer calientes y....buen provecho!!!