

Receta de Setas con Cerveza

06 Abr 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de Setas con Cerveza que seguro que os gustará y os vendrá bien para hacer un poco de dieta después de estas fiestas de Semana Santa.

Ingredientes

- Setas de cardo (400 grs) pueden ser de bote o tarro
- Ajos (dos dientes)
- Cerveza (un botellín)
- Tomate (uno mediano)
- Aceite de oliva
- Mantequilla (una cucharadita)
- Sal gorda
- Perejil fresco

Modo de Preparación

1. Limpiar las setas y cortarlas en trozos
2. En una sartén con un poquito de aceite de oliva y una cucharadita de mantequilla, Saltear los ajos laminados y las setas
3. Cuando los ajos estén dorados, añadir el tomate pelado y troceado y remover bien
4. Añadir la cerveza y un poco de sal
5. Dejar al fuego hasta que evapore el alcohol y se reduzca la salsa sobre unos diez o quince minutos
6. Espolvorear con perejil bien picadito, servir y.....buen provecho!!!