

Receta de Setas al Vino Tinto

11 Nov 2015



Buenos días a tod@s, como estamos en temporada de setas, para hoy os dejo esta rica receta que está preparada con setas de cardo pero que vosotros podéis utilizar otro tipo de setas si habéis salido al campo a recogerlas o puede que os la hayan regalado, de igual forma quedan exquisitas.

Ingredientes

- Setas de cardo (unos 300grs o más según comensales)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Vino tinto (medio vaso)
- Aceite de oliva
- Sal de hierbas
- Hojas de albahaca

Modo de Preparación

1. Quitar el tallo de las setas y partirlas por la mitad si son grandes
2. Picar los ajos en láminas finitas
3. Poner un poco de aceite en una sartén y cuando esté caliente, echar los ajos laminados y las setas
4. Poner un poco de sal y dorarlas por los dos lados
5. Cuando estén doradas, regarlas con el vino y dejar hasta que reduzca
6. Picar la albahaca muy fina y espolvorear con ella las setas, añadir la sal de hierbas y mezclar suavemente
7. Servir calientes y....buen provecho!!!