

Receta de Níscalos en Salsa

21 Dic 2016



Buenos días a tod@s, como estamos en temporada de setas , para hoy uno de nuestros seguidores nos ha enviado esta rica receta de **Níscalos en Salsa**, nos cuenta que él mismo los ha cogido en el campo y los ha cocinado, muchas gracias **Máximo Fernández** por compartir tu Receta con tod@s nosotr@s.

Ingredientes

- Níscalos de temporada
- Aceite de oliva
- Jamón en taquitos (sobre 150 grs)
- Ajos (unos dientes, según cantidad)
- Vino blanco (un vaso)
- Pastilla de caldo de carne (una)
- Laurel (una o dos hojas)
- Sal y Pimienta
- Cayena picante (una o dos opcional)

Modo de Preparación

1. Lavar y limpiar de tierra los níscalos y trocearlos, dejar escurrir
2. Poner una sartén o cacerola al fuego con un poco de aceite
3. Refreír los ajos picados y el jamón en taquitos y la guindilla (opcional)
4. Cuando estén dorados, añadir los níscalos troceados, remover un poco y añadir el laurel, un poco de sal, pimienta negra molida y la pastilla de caldo
5. Echar el vino blanco, remover y dejar que evapore
6. Dejar cocer a fuego medio hasta que la salsa quede espesa y los níscalos estén cocidos
7. Si fuera necesario, añadir un poco de agua
8. Servir calientes y...buen provecho!!!