

Receta de Champiñón al Ajillo con Jamón

07 Feb 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy fácil de preparar y que seguramente os va a gustar, son unos **Champiñones al Ajillo con Jamón Serrano**, en casa particularmente nos encanta comer este plato como entrante o también en los aperitivos, os recomiendo que los preparéis porque quedan muy ricos.

Ingredientes

- Champiñones frescos (un Kg o más según comensales)
- Jamón serrano en taquitos (una o dos bandejas)
- Ajos (cinco o seis dientes)
- Perejil (unas ramitas)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Lavar los champiñones y cortarlos los troncos
2. Trocearlos según vuestro gusto y dejar que escurran
3. Poner una sartén al fuego con un poco de aceite de oliva y refreír los ajos y el perejil picados y luego echar el jamón
4. Cuando estén doraditos los ajos, añadir los champiñones y remover para que se mezclen, poner un poco de sal
5. Dejar un rato hasta que se consuma el agua que suelten, removiendo de vez en cuando, si fuera mucho agua lo retiráis con una cuchara
6. Servir a continuación y....buen provecho!!!