

Receta de Setas al Ajillo con Jamón

10 Feb 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Setas al Ajillo con Jamón**, en casa nos gustan mucho estas **Setas de Cardo** y siempre que tenemos ocasión las cocinamos, bien en revuelto o así como os explico hoy, de cualquier forma quedan riquísimas.

Ingredientes

- Setas de cardo (medio o un kg, 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 las setas y cortar los tallos
2. Partirlas en trozos gradecitos y ponerlas a escurrir
3. Poner una sartén grande al fuego con un poco de aceite de oliva
4. Machacar los ajos y el perejil y echarlo a la sartén a refreír, después echar los taquitos de jamón y dejar que se refrían con cuidado que no se doren demasiado
5. Añadir las setas troceadas y escurridas y mezclar bien, dejar que se consuma el caldo, y si es mucho, retirarlo con una cuchara
6. Servir calientes y....Buen provecho