

Receta de Níscalos Al Ajillo Con Chorizo Y Jamón

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, como estamos en temporada de estas ricas setas, para hoy os dejo esta estupenda receta que seguro os gustará pues resulta un plato delicioso.

Ingredientes

- Níscalos (un kg o más según comensales)
- Ajos (cinco o seis dientes)
- Cayenas (dos o tres)
- Jamón en taquitos (unos 300 grs)
- Chorizo casero (unos 200 grs en lonchitas)
- Aceite de oliva
- Sal
- Perejil picado
- Zumo de 1/2 limón

Modo de Preparación

1. Cortar el tronco de los níscalos, lavarlos con cuidado quitando toda la tierra, dejarlos escurrir y trocearlos a vuestro gusto
 2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír los ajos laminados con las guindillas
 3. Cuando estén un poco doraditos, echar los tacos de jamón y las lonchas de chorizo y dejar que se refría todo
 4. Añadir los níscalos troceados, un poco de zumo de limón y sal al gusto
 5. Dejar que se hagan durante unos diez minutos, removiendo de vez en cuando
 6. Antes de servir, espolvorear con perejil picado y.....buen provecho!!!
-