

Receta de Setas de Cardo con Jamón

24 Oct 2019



Buenos días a tod@, para hoy os dejo esta rica y sencilla receta de **Setas de Cardo con Jamón**, es muy fácil de preparar y las podéis hacer como aperitivo o como guarnición de alguna carne, también como plato único en vuestras cenas, os quedará un plato exquisito.

Ingredientes

- Setas de cardo (500 grs)
- Ajos (cuatro dientes)
- Guindilla (una)
- Jamón serrano en taquitos (unos 120 grs)
- Vino blanco (30 ml)
- Perejil fresco
- Aceite de oliva
- Pimienta y sal (mejor en escamas)

Modo de Preparación

1. Lavar las setas con agua fría para eliminar cualquier resto de tierra, y secarlas con papel de cocina
2. Puedes dejarlas enteras o cortarlas en trozos
3. En una sartén a fuego medio/fuerte, echar un chorrito de aceite de oliva, y cuando esté caliente, incorporar las setas, dejar que se doren por cada lado, retirar en una fuente
4. Pelar los dientes de ajo y cortarlos en rodajas finitas
5. Poner una sartén a fuego medio con un chorrito de aceite, y cuando esté caliente, añadir los ajos y la guindilla, dejar que se vayan dorando poco a poco
6. Incorporar el jamón en taquitos y saltearlo un minuto más, bajando el fuego a una temperatura media
7. Añadir también las setas y el vino, remover todo un par de minutos
8. Cuando se vaya a servir, esparcir sal en escamas por encima, pimienta recién molida, y un poco de perejil fresco
9. Servir y....buen provecho!!!