

Fritada multicolor

DescripciÃ³n

default watermark



TenÃa un montÃ³n de pimientos en casa y antes de que se estropearan me puse manos a la obra en Ã©sta fritada con un variado de setas. Estupendo acompaÃ±amiento a unos huevos fritos, carnes, pescadosâ?¦ No os podÃ©is imaginar Â¡quÃ© manjar! En Ã©ste caso la he acompaÃ±ado de unos huevos fritos.

Enlaces de otras guarniciones estupendas y apetitosas:

GuarniciÃ³n Â«mÃ¡s que ricaÂ» , *GuarniciÃ³n apetitosa y multiuso* .

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1 pimiento amarillo.
- 4 pimientos verdes.
- 4 pimientos rojos.
- 1 cebolla mediana.
- 2 dientes de ajo medianos.
- 200 gr de setas variadas.
- aceite de oliva, sal, una ramita de perejil.

PreparaciÃ³n:

Limpiamos la cebolla y los ajos, picamos finamente y pochamos en una cazuela baja y amplia con un chorro de aceite de oliva y a fuego suave.

default watermark



Lavamos los pimientos, retiramos pedÃºnculos y pepitas y troceamos en tiras no muy gruesas, lavamos tambiÃ©n el perejil y picamos, reservamos.



Una vez que la cebolla y el ajo estÃ©n tiernos aÃ±adimos los pimientos y el perejil. Dejamos que se hagan a fuego medio, sazonamos, y removemos de cuando en cuando. Por Ãºltimo incorporamos las setas, mezclamos todo bien, dejamos unos 5 minutos, que se hagan las setas, rectificamos de sal y a disfrutar.

- 
default watermark

- 

Serviremos caliente acompaÃ±ando a carnes, pescados y como en Ã©sta ocasiÃ³n a unos huevos fritos.

Â¡No os olvidÃ©is del pan!



Consejo: La fritada la podemos hacer con antelaciÃ³n, otra cosa es el acompaÃ±amiento.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creaciÃ³n
febrero 27, 2019
Autor
admin

default watermark