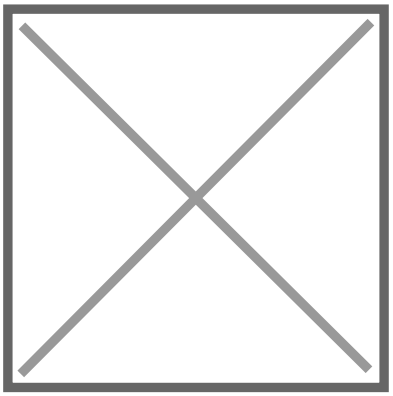
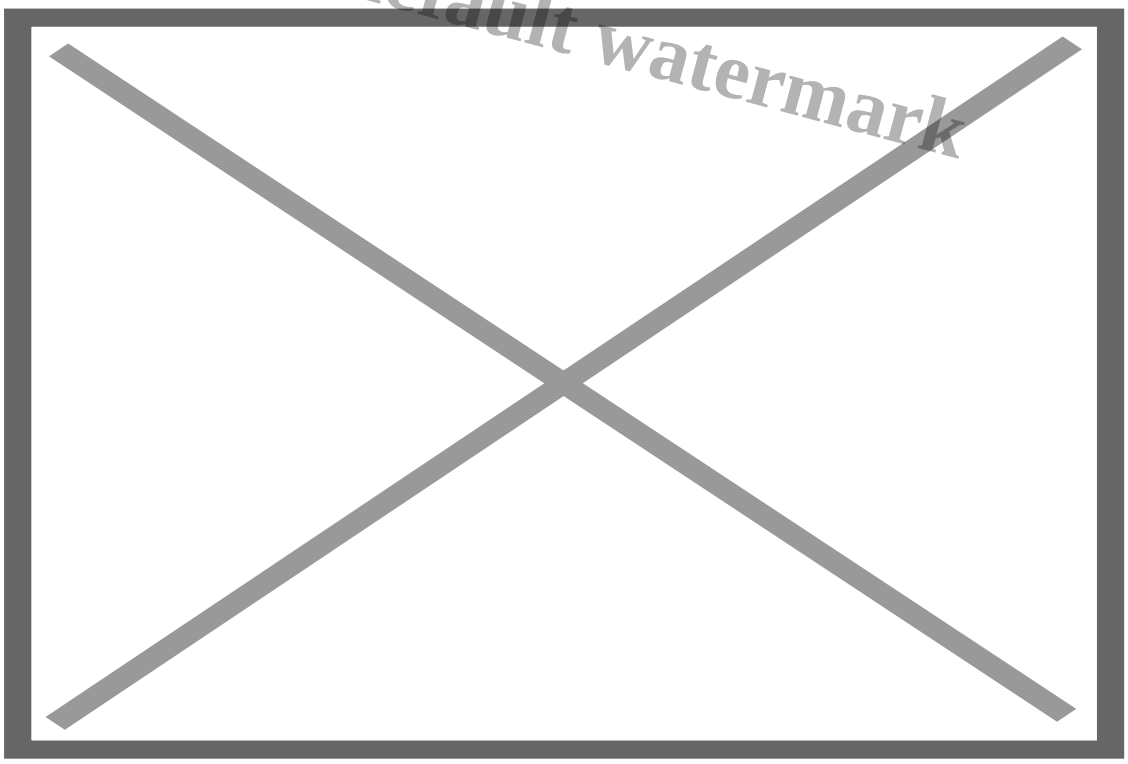


GuarniciÃ³n Â«mÃ¡s que ricaÂ»

DescripciÃ³n



Puede ser sin duda un primer plato o un acompaÃ±amiento para platos tanto de carne como de pescado. Se hace enseguida y se degusta todavÃa mÃ¡s rÃ¡pido.

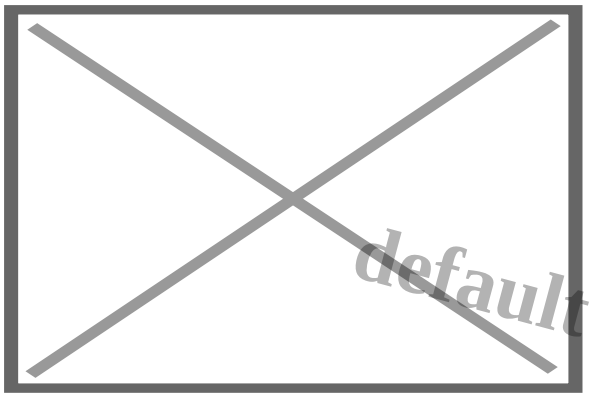
Ingredientes: **(Para cuatro personas).**

- 300 gr de setas. A gusto del consumidor.
- 4 alcachofas frescas.

- Aceite de oliva, sal, pimienta y perejil.

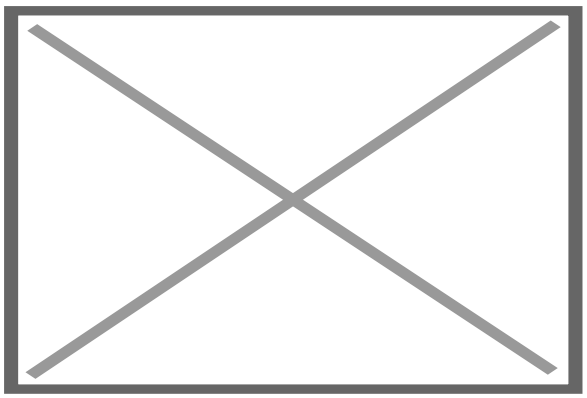
PreparaciÃ³n:

Limpiamos de hojas verdes y troncos las alcachofas, las troceamos en 8 trozos cada una y las pasamos a una sartÃ©n amplia, con un chorro de aceite de oliva. Calentamos al fuego, las salteamos a fuego suave-medio hasta que estÃ©n blandas y vayan tomando un color tostado.

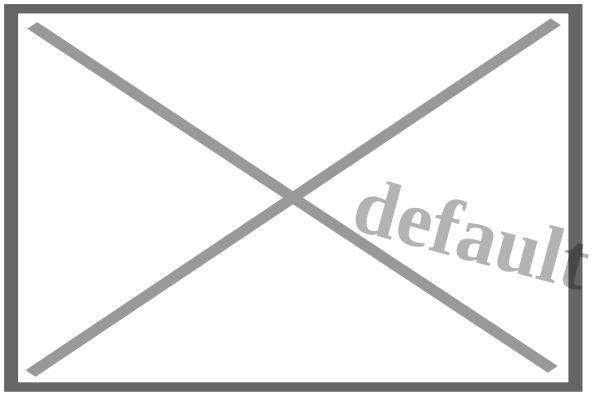


default watermark

Limpiamos y troceamos las setas en tiras. Las incorporamos a la sartÃ©n, salpimentamos y saltemos todo hasta que se cocinen. Espolvoreamos con perejil.



Et voilÃ ! Nuestra guarniciÃ³n lista para degustar. No me digÃ¡is que no estÃ¡ diciendoâ?¦ Â¡CÃ³meme!



Consejo: La podemos hacer con antelaciÃ³n para acompaÃ±ar al plato deseado.

VisÃtanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, pincha en Â«SuscrÃbeteÂ» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu mÃ³vil.

CategorÃa

1. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creaciÃ³n
abril 11, 2018
Autor

admin

default watermark