



Guarnición «más que rica»

Descripción



Puede ser sin duda un primer plato o un acompañamiento para platos tanto de carne como de pescado. Se hace enseguida y se degusta todavía más rápido.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

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

- Aceite de oliva, sal, pimienta y perejil.

Preparaci3n:

Limpiamos de hojas verdes y troncos las alcachofas, las troceamos en 8 trozos cada una y las pasamos a una sart3n amplia, con un chorro de aceite de oliva. Calentamos al fuego, las salteamos a fuego suave-medio hasta que est3n blandas y vayan tomando un color tostado.



Limpiamos y troceamos las setas en tiras. Las incorporamos a la sart3n, salpimentamos y saltemos todo hasta que se cocinen. Espolvoreamos con perejil.



Et voilà ! Nuestra guarnición lista para degustar. No me digáis que no estáis diciendo? ¡ ¡ ¡Cálmame!



Consejo: La podemos hacer con antelación para acompañar al plato deseado.

Visítanos 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 «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

abril 11, 2018

Autor

admin

default watermark