Setas con pimiento verde

## DescripciÃ³n

Me pasa muchas veces: me aburre hacer siempre las mismas recetas. Estaba haciendo la compra, no tenÃa previsto el primer plato, habÃa unas setas con muy buen aspecto y unos pimientos verdes que decÃan eran muy tiernos, pensÃ© Â«Â¿quÃ© tal maridaran?Â».

Y aquÃ esta, un primer plato para quitarse el sombrero y de Â«cosecha propiaÂ».

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

- 300 gr de setas frescas. O las que os gusten.
- 4 pimientos verdes pequeÃ±os, que sean tiernos.
- 1/2 cebolla mediana.
- 1 diente de ajo mediano.
- 1 ramita de perejil.
- Sal, pimienta, aceite de oliva.

**PreparaciÃ³n:**

Limpiamos y troceamos (por separado), no demasiado finas, las verduras y el perejil. Reservamos.

Limpiamos las setas, troceamos y reservamos. ParecerÃ¡n muchas, pero cuando se guisan menguan.

default watermark

En una olla baja y ancha, vertemos un chorro de aceite de oliva y echamos la cebolla y el ajo, que se pochen unos minutos. Incorporamos el pimiento y el perejil, dejamos pochar hasta que se ablande.

default watermark

Es el momento de aÃ±adir las setas, salpimentamos y dejamos que se ablanden.

Rectificamos de sal y retiramos del fuego.

Â¡Listo! Un primer plato de 10 hecho en un momento.

**Consejo:** A mi no me gusta que las setas se hagan demasiado, me parece que quedan como muy babosas.

default watermark

VisÃtanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

Y tambiÃ©n en la web: www.masqpostres.es

**CategorÃa**

1. Verduras hortalizas y legumbres

**Fecha de creaciÃ³n**
julio 2, 2016
**Autor**
admin