

## Setas salteadas con piñones

### Descripción

Esta receta es de «cosecha propia». No tenía primer plato e improvisando salió este. Es muy fácil y rápido.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- \* 1 bolsa de setas surtidas congeladas de Mercadona. La bolsa pesa 450 gr.
- \* 1 diente de ajo.
- \* Un puñado de piñones. La cantidad que queráis.
- \* Aceite de oliva, un chorro de vino blanco, perejil picado, sal y pimienta.

Preparación:

En una olla baja y ancha vertemos aceite de oliva y añadimos el ajo picadito y los piñones, para que se doren.

Una vez dorados añadimos las setas sin descongelar, removemos, echamos la pimienta, a vuestro gusto, y la sal, seguimos mezclando unos minutos y vertemos un chorro de vino blanco.





Removemos para mezclar todo, y que se evapore el alcohol, espolvoreamos con perejil picadito. ¡Y listo nuestro primer plato!!



**Consejo:** Es mejor hacer esta receta de vÃspera.

## CategorÃa

1. Verduras hortalizas y legumbres

## Fecha de creaciÃ³n

mayo 6, 2015

## Autor

admin