

# Huevos fritos con níscalos



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 8 huevos
- 500 g de níscalos
- 2 dientes de ajo
- 1 manojo de perejil fresco
- El zumo de 1 limón
- 50 ml de aceite de oliva
- 1 pizca de guindilla
- Sal y pimienta

**Preparación:**

**Paso 1**

*Limpiar los níscalos con un cepillo para que no queden restos de arena. Lavarlos bajo el grifo de agua fría, escurrir y trocear. Pelar y cortar los ajos. Picar bien el perejil. Poner a calentar una sartén al fuego, agregar los níscalos y dejar que se cuezan en su propio jugo. Cuando estén tiernos, incorporar dos cucharadas de aceite, el ajo, el perejil, la guindilla, salpimentar y saltear durante seis minutos. Añadir el zumo de limón, esperar a que se reduzca la salsa, retirar del fuego y reservar calientes. En una sartén con abundante aceite, freír los huevos de uno en uno y retirarlos con la espumadera cuando la clara esté frita. Servir dos huevos en cada plato acompañados por el salteado de níscalos.*