

# CHAMPIÑONES CON TOMATITOS Y JAMON



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

**Creador:** Juan Neira Dura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 6 personas :**

- 400 GR de CHAMPIÑONES
- 2 O 3 de DIENTES DE AJO
- 1 GUINDILLA
- 120 GR de JAMON SERRANO
- 200 GR de TOMATES CEREZA
- 1/2 de VASO VINO BLANCO
- SAL PIMIENTA
- ACEITE DE OLIVA
- UNAS RAMITAS DE PEREJIL
- 8 O 10 de REBANADAS DE PAN

**Preparación:**

**Paso 1**

LIMPIA LOS CHAMPIÑONES LAVALOS CORTALOS EN CUARTO Y RESERVA PELA LOS DIENTES DE AJO CORTALOS EN LAMINAS Y SOFRIELOS CON LA GUINDILLA 2 O 3 MINUTOS

**Paso 2**

**AÑADE LOS CHAMPIÑONES REVUEVE Y PROSIGUE LA COCCION 5 O 6 MINUTOS SALPIMIENTA, RIEGA CON EL VINO Y CUECE HASTA QUE SE VAPORE EL LIQUIDO**

### **Paso 3**

**LAVA LOS TOMATES Y CORTALOS POR LA MITA, SALTEALOS EN UNAS GOTASDE ACEITE Y MEZCLALOS CON LOS CHAMPIÑONES LAVA EL PEREJIL PICALO Y ESPOLVOREALO SOBRE LOS CHAMPIÑONES**

### **Paso 4**

**PARA ESTIRAR ESTA RECETA TUESTA LAS REBANADAS DE PAN Y REPARTE EN ELLAS LOS CHAMPIÑONES Y LOS TOMATITOS AÑADE EL JAMON TROCEADO Y SIRVE**