

Creador: carmen luna **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Siempre pocho un poco mas la cebolla, antes de agregar los demas ingredientes.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- una bandeja de setas
- 1 Pimiento
- 1 cebolla
- 1 Calabacín
- - 1 diente de ajo
- - Aceite de oliva - Sal

Preparación:

Paso 1

Se lavan bien las setas y se trocean en un bol y se reservan,

Paso 2

En un saten se pone a pochar las verduras y cuando esten mas o menos echas, se les añaden las setas y la sal hasta que las setas reduzcan, hay que tener en cuenta que las setas sueltan agua al reducir.

Paso 3

Se cuecen a fuego lento durante 20 minutos, (opcional) si quieres le puedes añadir un poquito de vino blanco.