CHAMPIÑONES CON TOMATITOS Y JAMON

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
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