

# Níscalos con ajo y perejil



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

**Creador:** Lola Cocinilla **Recetizador:** Tere



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 2 personas :

- 100 gr. Níscalos
- 2 dientes de Ajo
- Perejil fresco
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva

## Preparación:

### Paso 1

Saltear los níscalos en una sartén con muy poco aceite, a fuego fuerte durante 10 minutos y sin dejar de remover.

### Paso 2

Poner en el mortero los ajos troceados, el perejil y el aceite. Majar para que el aceite coja el sabor.

### Paso 3

Servir los níscalos en un plato, salar y agregar el majado. Remover y servir.