

Níscalos con ajo y perejil



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Lola Cocinilla **Recetizador:** Kriss



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.