Nivel de dificultad: Fácil
Nivel Calórico: Nivel calórico bajo
Precio Aproximado: 5 - 10 €

Ingredientes

600 g
champiñones
6
dientes de ajo
75 g
aceite de oliva (6 cucharadas)
1 g
sal (1/4 cucharadita)
250 g
jamón serrano (tacos)
100 ml
vino blanco

Instrucciones

1. Pela, lava y corta los champiñones en cuartos.
2. Pela y corta en rodajas los dientes de ajo.
3. Calienta 6 cucharadas de aceite de oliva en una sartén grande. A continuación añade el ajo y saltea durante 2 - 3 minutos.
4. Añade los champiñones y una pizca de sal y saltea durante 3 - 4 minutos o hasta que estén dorados.
5. Añade los taquitos de jamón serrano y saltea unos 2 - 3 minutos más.
6. Añade un chorro de vino blanco y deja reducir a fuego medio (unos 5 - 7 minutos).
7. Sirve caliente y disfruta de tu receta de champiñones al ajillo con jamón. Ver más recetas de tapas caseras. [1]

URL de origen: https://thespanishcuisine.com/es/recetas/champi%C3%B1ones-al-ajillo-con-jamon

Enlaces
[1] https://thespanishcuisine.com/es/recetas/tapas-caseras