

SETAS AL AJILLO

Sencilla, económica y deliciosa receta.

¡Tienes que probar!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 4 PERSONAS

- 500 g. setas
- 3 chiles guajillo
- 3 chiles árbol
- 2 dientes ajo
- Sal
- 1/4 de taza de vino blanco (opcional)
- Aceite vegetal

NOTA: TODAS LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

MODO DE PREPARACIÓN

1-Limpiamos con un trapo húmedo 3 chiles guajillo y 3 chiles de árbol. Les retiramos con una tijera el rabito a todos los chiles y los desvenamos, retirando también las semillas. Los cortamos en rajas muy delgadas. Apartamos.

2-En una cacerola ya caliente vertemos un poco de aceite vegetal y agregamos dos dientes de ajo rallado. Sofreímos por 30 segundos y agregamos los chiles. Movemos constantemente por un minuto y agregamos $\frac{1}{4}$ de taza de vino blanco (opcional). Mezclamos por 30 segundos más. Agregamos 500 gr. de setas deshebradas y mezclamos muy bien. Bajamos a fuego bajo y

tapamos la cacerola y dejamos 5 minutos. Destapamos la cacerola y agregamos una cucharadita de sal de mar. Mezclamos y agregamos $\frac{1}{4}$ de taza de agua y tapamos nuevamente. Dejamos cocer por 5 minutos más. Mezclamos. Probamos de sal y agregamos al gusto. Dejamos en la lumbre 2 minutos más. Probamos que estén bien cocidas las setas y apagamos el fuego.

3-Presentamos.

VER VIDEO


@tiaredzib5622

Llego a comer a mi casa y mi mamá me tenía ya lista esta receta, me dijo que apenas vio el video se le antojó, las hizo con champiñones porque aquí no conseguimos las setas pero quedo riquísimo!!! Gracias!!!

@Aniersa8

Las acabo de preparar y están deliciosaaaaaas! Muchas gracias por las recetas, me encanta el canal

@

Uy qué cosa más buena!! Me encantan las setas, me asusta el chile (soy española y si pica mucho, lo paso fatal) Tengo setas en casa, mañana busco chile. Gracias, vuestra comida es muy rica!! 

@silviaarellano549

Buenas tardes hermosa señora, hasta hoy hice las setas al ajillo y de verdad que delicia de platillo. La felicito por compartir tantas delicias. Gracias