

Champiñones con Jamón Ibérico

CHAMPIÑONES CON JAMÓN IBÉRICO.

Ingredientes:

- 500 grs. de champiñones.
- 2 dientes de ajo.
- 100 grs. de jamón ibérico.
- 30 grs. de pan rallado.
- 1/2 vaso de vino blanco.
- 1 guindilla.
- 1 ramita de perejil.

Preparación:

1. Pica los dientes de ajo en láminas muy finas y reserva.
2. Introduce las lonchas de jamón en el horno a 190°C durante 12 minutos y deja que suden la grasa. Después, sácalas y déjalas secar sobre papel de cocina absorbente.
3. Sofríe los champiñones en una cazuela: enteros si son pequeños y cortados en mitades o cuartos si son grandes. Cuando empiecen a dorarse, añade la guindilla y el ajo laminado y, poco después, incorpora el vaso de vino blanco. Deja que cueza cinco minutos y agrega el perejil picado.
4. Fuera del fuego, añade el pan rallado, remueve bien y sirve con las láminas de jamón crujiente.

Nº de personas: 4.

Dificultad: Fácil.

Tiempo: 30 minutos.

