# Níscalos a la plancha con salsa Mery



Níscalos a la plancha con salsa Mery.

Estamos en otoño, plena temporada de níscalos y hay que disfrutar de este apreciado hongo . Hay muchísimas formas de preparar estas setas , y siempre quedan deliciosas. Una de las formas tradicionales y donde se aprecia su sabor , es a la plancha. Para ello debemos escoger los más tersos y si puede ser del mismo tamaño, para que su asado sea regular, ya se que esto es difícil a veces, hasta a mi me pasa . Escoger aquellos que el sombrero esté bien firme y de un tamaño de unos 5 cm de

diámetro.

Para la preparación en plancha , ésta tendra que estar bien caliente, casi a máxima potencia antes de prepararlos y con la cara del pie hacia arriba, y el sombrero hacia bajo.

Antes de empezar, habrá  que limpiarlos bien, desechando el resto del pie que no nos sirva, que podremos utilizar para una crema, rellenos,  y asi dejar la base de todos regular. Intenta limpiarlos con pincel, paño o papel de cocina, quitando todas las impurezas. Hay gente que es reacia , lo sé y los pasan por agua.

Respecto a la salsa Mery, es la básica de ajo , aceite y perejil picado . Ideal para aderezar verduras, pescados y guisos. Yo la tengo preparada siempre en casa y la guardo en un bote de cristal en la nevera con aceite de oliva virgen extra , y así se conserva bien y vas utilizandola a medida que la necesites. Se puede preparar la cantidad que se quiera, yo normalmente pongo un ramillete de perejil , dos ajos , aceite, sal y guardo.

**INGREDIENTES**:

– 12 niscalos .

PARA LA SALSA MERY:

– perejil fresco

– ajo

– sal

– aceite de oliva virgen extra.

**PREPARACIÓN:**

Paso 1:

Limpiar los níscalos,  tal como explico en la introducción,

dejándolos con una base regular.

Paso 2:

Preparamos la salsa Mery , y para ello con las hojas de perejil bien fresco y limpio, lo ponemos en una batidora o picadora, con los ajos y sal. Trituramos y después añadimos el aceite.

Paso 3:

En una plancha muy caliente y pincelada con aceite , ponemos los niscalos con el sombrero boca abajo , y añadimos la salsa Mery por el pie.



Niscalos a la plancha con salsa Mery

Dejamos unos 3 minutos y les damos la vuelta. Un par de minutos más y listo. Yo le doy la vuelta con unas pinzas de cocina pequeñas , que me sirven para no manipular mucho estos hongos.