Portobello al ajillo.



Portobello al ajillo

Hay recetas que son básicas en la cocina y resultan deliciosas . Es el caso de los Portobello al ajillo, ya que los puedes comer como entrante o aperitivo, e incluso para acompañar carnes y pescados.

Lo más importante es encontrarlos firmes y frescos y tan sólo saltearlos tipo wok. Es una manera genial para que los mismos se hagan y no suelten nada de agua. Su textura quedará bien firme y os encantará.

Podéis utilizar cualquier tipo de champiñones, el resultado es el mismo, aunque yo por su sabor siempre tengo al Portobello como primera opción.

Como es una receta fácil de preparar, yo creo que no hace falta más introducción.

INGREDIENTES:

– 250 gr de Portobello.

– 3 ajos laminados

– aceite de oliva virgen extra

– sal

– perejil

– pimienta blanca al gusto. (opcional)

PREPARACIÓN:

Paso 1:

Vamos a limpiar y cortar el pie del Portobello.

Después con un cuchillo los laminaremos.

Paso 2:

Los ajos los vamos a picar bien finos .

En una sartén grande poner a calentar el aceite de oliva , lo importante es que los champiñones no estén amontonados. Por eso utilizamos sartén grande de diámetro.

Cuando esté caliente el aceite , incorpora el ajo, da una vuelta y añade los Portobello salpimentados . Saltea durante 5 minutos a fuego fuerte, sin que lleguen a quemarse y retira. Así se quedarán firmes y no soltaran agua .

Espolvorear con perejil picado.