

SETAS DE CARDO ESTOFADAS

Ingredientes:

1 kg de setas de cardo
150 g de chalotes
150 g de zanahoria
1 pieza de pimiento rojo
25 g de pimentón dulce
Unas hebras de azafrán
1 dL de vino blanco
1 dL de salsa de tomate
3 dientes de ajo
1 dL de nata líquida
1 dL de aceite de oliva
Sal, pimienta, laurel y tomillo.

Elaboración:

En cacerola al fuego con el aceite, pondremos los ajos picados hasta dorar, seguidamente la chalote picada, zanahorias torneadas o cortadas en medias lunas y el pimiento rojo cortado en tiras. A continuación sazonamos con la sal, pimienta, laurel y el tomillo, salteamos un par de minutos poniendo el pimentón y el vino blanco, agregaremos las setas enteras una vez limpias, un dL de salsa de tomate natural y si no presenta suficiente líquido ponemos un poco de agua o fondo blanco; manteniendo al fuego durante unos 5 minutos y agregando la nata líquida junto con el azafrán machacado en el mortero. En el momento en el que el punto de espesor sea de nuestro agrado retiramos del fuego y servimos.