

REVUELTO DE SETAS CAMPESINA

Ingredientes:

Aceite de oliva

Ajos

Fideos

Vino blanco

Perejil

Gambas

Sal

Pimienta

Setas

Elaboración:

Se vierte el aceite en una cacerola añadiendo ajo hasta dorarlo.

Se echan las gambas y las setas hasta dorarlas. Previamente y aparte, se cuecen los fideos con agua hasta conseguir el punto apropiado: al *dente*.

A las setas y a las gambas se las emborracha con vino blanco hasta que reduzca un poco y se le añaden los fideos.

En dos minutos de salteado se le condimenta con sal y pimienta y se le agrega el perejil picado.

Ya esta listo para servir. Decorar el plato al gusto. Se recomienda acompañar con vino blanco como podría ser un Barbadillo.