

SETAS REHOGADAS

- Cualquier tipo de seta, si son salvajes mejor.
- Ajo, laminado o picado finamente.
- Jamón serrano cortado en trocitos pequeños.
- Cayena.
- Vino blanco.
- Sal y pimientas recién molidas.
- Aceite de oliva.

Limpiar las setas de tierra y cortar un poco el pie, si son muy grandes trocearlas si no dejarlas enteras. Si se pasan por agua dejarlas que escurran bien antes de hacerlas.

En una sartén freír un buen chorro de aceite de oliva, cuando esté caliente, echar los ajos y dorarlos sin que se quemen, añadir entonces el jamón y la cayena o guindilla, saltear rápidamente, echar las setas y un poco de sal y pimientas, dejar que se consuma todo el agua que tengan a fuego fuerte, cuando se queden solo con el aceite, añadir el vino blanco y dejar que, cociendo, se consuma.