

Níscalos al cava

Publicada por:

[imprimir](#)



- 10'
- 15'
- 4



Comentario nutricional

El níscalo es un hongo comestible muy valorado por la calidad de su carne. Suele crecer en zonas húmedas como los bosques de pino.

Modo express

1. Limpie los níscalos con la ayuda de un trapo húmedo y córtelos en cuatro trozos. Pele y corte los ajos y la cebolla en tiras; corte los tomates en daditos; pique toscamente las almendras y el perejil.
2. Programe el menú Freír/Sofreír 15 minutos a 180º y vierta el aceite en la cubeta. Dore los ajos durante 3 minutos antes de agregar la cebolla y rehogue hasta que esté transparente. Incorpore los níscalos y saltéelos 5 minutos sin parar de remover; salpimiente y agregue el tomate, las almendras y el champán.
3. Cuando falten 2 minutos para acabar, cierre la tapa. Espolvoree el perejil antes de servir.