

# Cazuela de champignones

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Perejil picado:**

**Ajo:** 2 Dientes

**Jamón crudo:** 2 Fetas

**Champignones grandes:** 16 Unidades

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Vino Tinto:** 50 cc

**Caldo de carne:** 100 cc

## Preparación de la Receta

- Pique el *jamón* crudo.
- Pele y pique el *ajo*
- En una sartén con aceite de oliva coloque juntos a hasta transparentar.
- Añada los champignones y cocine por unos minutos.
- Desglase con vino tinto deje evaporar el alcohol y añada el caldo de carne.
- Coloque la preparación en una cazuela de barro y lleve al horno durante unos minutos hasta terminar la cocción.

## Presentación

- Retire espolvoreé con *perejil* picado y sirva bien caliente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-champignones>