Hongos al vino tinto



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vino tinto Merlot: 150 cc
Cebolla: 1/2 Unidad
Girgolas: 100 g
Hongos Portobello: 100 grs.
Sal: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Aceite De Oliva: 1 cda.
Perejil: 1 cda.

Bebida sugerida

Merlot:

Preparación de la Receta

- Pique finamente la *cebolla*, el *ajo* y el *perejil*.
- Corte los champignones y las gírgolas en dos.
- Corte los portobellos en cuatro.
- En una sartén caliente el aceite de oliva y el *ajo*.
- Agregue la *cebolla* y saltee.
- Incorpore los **hongos** y la sal, cocine durante 2 minutos.
- Bañe con el vino, deje evaporar el alcohol.
- A último momento aromatice con el *perejil*.

Presentación

- Sirva en cazuelas individuales de barro.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hongos-al-vino-tinto