

Champiñones a la cerveza



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/champinones-a-la-cerveza>

Preparación

Limpiamos los champiñones con un cepillo en seco o pelamos la parte del capuchón, eliminamos la parte más baja del tallo, y los partimos en cuartos. Picamos la cebolla muy fina y reservamos. Ponemos una sartén a calentar con un chorreón de aceite de oliva virgen extra, y cuando esté caliente salteamos el jamón durante cinco minutos a fuego fuerte. Añadimos la cebolla picada y dejamos que sude otros cinco minutos. Incorporamos los champiñones, salamos ligeramente, removemos bien y los cocinamos otros cinco minutos dando vueltas. Pasado ese tiempo, añadimos dos ramitas de cilantro, mojamos el guiso con la cerveza, y dejamos que se cocine sin tapar durante unos veinticinco o treinta minutos. Rectificamos de sal si fuera necesario y molemos pimienta negra sobre los champiñones antes de servir.



Ingredientes

- ✓ 450 grs. Champignon
- ✓ 180 grs. Jamón crudo/serrano en fetas
- ✓ 1 Cebolla grande
- ✓ 1 lata de Cerveza rubia
- ✓ 2 ramitos de Cilantro fresco
- ✓ Aceite de oliva c/n
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Navidad, Día Especial, Todo el año, Exótica, Ingrediente extra, Familia, Gourmet, Guarniciones