

Marinado de Cogumelos

Autor Xosé Luis Tomé
jueves, 21 de diciembre de 2006

INGREDIENTES: 1 Kg. De cogumelos. 1 vaso aceite oliva. ½ vaso de Xerez. Vinagre 2 dentes de allo. 1 folla de loureiro. Perexil. Pementa negra en gran. **PREPARACIÓN:** Nunha cazola, votamos tres culleradas de vinagre e engadimos os cogumelos. Deixámoslos 5 mn, no lume, deixamos que arrequíen. Botámoslos nun bol cun vaso de aceite de oliva, medio vaso de xerez, os allos picados, a pementa, sal, perexil e loureiro. **DIFICULTADE:** Receta muy doada de facer, e indicada para un aperitivo, Ou como base de ensaladas, utilizar cogumelos con consistencia, como os boletus, e tricolomas.