

CHAMPIÑÓN GUISADO

(un acompañamiento ideal, lo mismo para carne que para pescado. También está muy rico con un huevo escalfado)

<p>1 kg de champiñones enteros ½ cabeza de ajos 2 cebollas 200 gramos de jamón en taquitos 1 cayena</p>	<p>Aceite de oliva 1 cucharada de harina ½ vaso de vino viejo de Serrada 2 hojas de laurel 1 cucharadita de pimentón</p>
--	---

Primero hemos lavado los champiñones y los hemos quitado el pie para picarlos en trocitos muy pequeños. Luego hemos cortado los sombreros en cuatro trozos, reservándolos.

A continuación, hemos picado menudo los ajos y las cebollas con la cayena, también en trocitos, y el laurel; lo hemos juntado con los pies del champiñón picado y lo hemos puesto a freír en la propia olla con un poco de aceite. Cuando empieza a dorarse añadimos el pimentón y el jamón, el vino de serrada y la cucharada de harina y, después de removerlo bien, los sombreros del champiñón cortados antes en 4 trozos. En este momento, y después de sazonarlo todo, cerramos la olla y lo tenemos diez minutos en cocción desde que coge presión.

Buenísimo y facilísimo.

