

Colmenillas al jerez.



Ingredientes:

- 500 gr. de colmenillas, 1 copa de jerez, 4 dientes de ajo, aceite, un poco de mantequilla, sal y pimienta.

Elaboración:

- Lavamos bien las setas, si no son excesivamente grandes, las dejamos enteras o partidas en dos trozos, a lo largo. Es aconsejable desechar los pies.
- Las freímos en una sartén con aceite de oliva y un poco de mantequilla, dejándose hacer muy suavemente.
- Ponemos el ajo picadito, pimienta y sal. Cuando se haya evaporado el agua, ponemos el jerez y dejamos hacer aproximadamente 10 minutos más.