SETAS AL PERFUME DE VINO OLOROSO SECO

Ingredientes:

1 kg de setas
1/4 L de jugo de carne
2 dL de vino oloroso seco
100 g de chalota
100 g de cebollitas francesas
100 g de jamón serrano
1 dL de aceite de oliva

Elaboración:

Limpiaremos las setas y las cortamos en tiras gruesas. En cacerola al fuego ponemos el aceite, las chalotas picadas y las cebollitas salteando un poco, para echar en ese momento las setas, las pequeñas lonjas de jamón serrano y las tiras de pimientos asados rojos. En un minuto se moja con el vino y después de reducir un poco le echamos el jugo de carne, dejando reducir durante 10 minutos.

Posteriormente presentaremos en plato, decorando con los distintos componentes y cubriendo con la salsa.