



## RECETAS DE COCINA

*Níscalos con butifarra desmenuzada.*

*Dificultad: baja*

*Precio: medio*

*Tiempo de elaboración:  
30 minutos.*

*Ingredientes para  
4 personas:*

- 1,5 kg de níscalos
- 1 cabeza de ajos
- 2 butifarras de perol o crudas
- 1/4 de aceite de oliva
- 1 manojo de perejil
- 1 rebanada de pan
- sal y pimienta negra

*Maridaje:*

*Vi no Tinto: Les terrasses*

*Origen: Priorato*

LA MASIA



DE LA  
BOQUERIA

PLAERS GASTRONÒMICS

13



## *Níscalos con butifarra desmenuzada.*

Preparación:

Para empezar, dorar unos cuantos ajos enteros en una cazuela de barro con aceite caliente. Mientras los ajos van cojiendo color, desmenuzar las butifarras; sacandoles la piel y cortandolas a dados. Una vez dorados los ajos, tirar los níscalos enteros a la cazuela y salpimentar. Cuando las setas hayan soltado el agua, añadir la butifarra desmenuzada y dejarla freir unos cinco minutos.

Mientrastanto, mezclar los ajos y el perejil, picados; y los troncos de los níscalos y la rebanada de pan, cortados a dados. Salpimentar y echarlo a la cazuela. Gracias a esta mezcla, las setas y la butifarra serán más crujientes.

Finalmente, ponerlo 10 minutos al horno.