



# BUTIFARRA SALTEADA CON SETAS AL AJILLO



## Descripción plato

*Las recetas más sencillas de elaborar suelen ser las más sabrosas, y hoy te presentamos una manera diferente y muy sencilla de comer butifarra.*

## Ingredientes

|            |   |
|------------|---|
| 10 dientes | ajos  |
| 1/2 kg     | setas variadas frescas<br>(champiñones, ceps y/o shiitakes) |
| 4 uds      | butifarras (o salchichas de carne al gusto)                 |
| una pizca  | sal   |
| una pizca  | pimienta  |

*Para la guarnición: 1 huevo y 1 patata*

## Pasos

- Cortar en láminas los dientes de ajos.
- También cortar en láminas las setas frescas.
- Despellejar las butifarras y picar la carne.
- Dorar los ajos en una sartén con un poco de aceite.
- Añadir las setas y saltearlas hasta que hayan perdido la mayor parte de su líquido.
- Añadir la carne picada de las butifarras e ir rompiendo con la rasera al tiempo que removemos.
- Saltear hasta que la carne pierda su color crudo.
- Salpimentar al gusto.
- No cocer demasiado para evitar que la carne se reseque.