



SETAS PORCINI CON GAMBAS ROJAS SALTADOS CON SPUMANTE ROSÉ, APIO, ACEITE Y CITRONELLA

Categoría: Guarniciones **Tempo di preparazione:** 30 minutos **Difficoltà:** medio 

Ingredientes per 4

- 350 g de hongos porcini limpios
- ½ cucharada de vino blanco
- 600g de gambas rojas
- 1 diente de ajo
- ½ vaso de vino de espumante rose
- 1 tallo de apio
- Zumo de ½ limón
- aceite AOVE
- Sal al q.s.
- pimienta
- limón

El mar y el bosque se unen para deleitar el paladar. Un encuentro armonizado por el uso del vino espumoso rosado y cautivador por las notas de limón del limoncillo.

Dificultad: **media**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **30 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

Coger las setas porcini, ya limpios, cortarlas y sofreírlas en una sartén con aceite AOVE y el vino blanco, sazonar con sal y pimienta.

En una sartén con ajo y aceite, cocinar las gambas rojas desglasar con el vino espumoso rosado.

Introduzca el tallo de apio en la liquadora que será el espejo del plato.

Componga los ingredientes y sirva. ¡Disfruten!

