

## *Alitas de pollo al ajillo con Cantharellus lutescens.*



### **Ingredientes:**

- 8 alitas de pollo, 300 gr. de *Cantharellus lutescens*, 4 dientes de ajo, 3 cucharadas de aceite de oliva, 1 vaso de vino blanco, sal y perejil.

### **Elaboración:**

- Lavamos las setas y procuramos dejarlas enteras, a no ser que sean excesivamente grandes.
- En una sartén ponemos aceite de oliva, no mucho y cuando esté caliente salteamos las alitas de pollo. Dejamos hacer dándole vueltas con cuidado con una cuchara de madera. Dejar hacer unos minutos.
- Incorporamos los ajos picaditos y seguimos dando vueltas hasta que se doren los ajos. Ponemos entonces las setas y dejamos hacer unos minutos. Pasado este tiempo se agrega el vino blanco, la sal y el perejil picado.
- Se mantiene a fuego lento y tapado hasta que las alitas estén tiernas.