

Marinada de Pleurotus eryngii.



Ingredientes:

- (6 personas) 1 Kg. de setas de cardo pequeñas, 3 dl. de aceite, 2 dl. de vinagre, vino de Jerez, 2 dl. de vino blanco, 6 ajos, unos granos de pimienta, 1 rama de tomillo, 4 hojas de laurel, un poco de orégano, 2 cucharadas de perejil picado, 2 ramas de te de roca.

Elaboración:

- En una sartén se pone un dl. de aceite de oliva con 2 dientes de ajo picado. Cuando empiezan a dorarse se echan las setas. Se pone sal y pimienta y se rehoga.
- En un cazo aparte se pone a cocer el vinagre, el vino, el Jerez, el tomillo, el aceite restante, 4 dientes de ajo machacado, el perejil, el te de roca, las hojas de laurel y el orégano. Se hace alrededor de 15 minutos. Después se pasa por un colador, se agrega a las setas y cuando rompa a cocer se pone en un bol de cristal. Se deja reposar 4 días en el frigorífico y después se sirve frío con toda su salsa.