

Setas dudosas del Magíster Illyrio

“Setas —anunció al tiempo que se elevaba el aroma—. Con un toque de ajo y bañadas en mantequilla. Me han dicho que tienen un sabor exquisito. Tomad una, amigo mío. Tomad dos.”

Danza de Dragones



Un primer plato perfecto para acompañar carnes y pescados. Los hongos, bien sean setas, champiñones, mízcalos.. Todos están riquísimos, **¿Os atreveis a cocinarlos?**

Ingredientes

- ★ 1 libra (400 g) de setas como por ejemplo champiñones cremini o blancos, cortados longitudinalmente por la mitad si son grandes
- ★ 2 cucharadas de alcaparras, escurridas y picadas
- ★ 3 dientes de ajo grandes picados
- ★ 2 cucharadas de aceite vegetal
- ★ 3 cucharadas de mantequilla sin sal, cortada en trozos

Precalienta el horno a 230° con la rejilla a la mitad. Coloca las setas con las alcaparras, el ajo, el aceite, 1/8 de cucharadita de sal y un poco de pimienta molida en una fuente para horno poco profunda, de entre 1,5 y 2 litros de capacidad. Cubre con mantequilla y pon a asar, removiendo de vez en cuando, hasta que las setas estén tiernas y doradas y la salsa de ajo burbujeante se forme en el fondo, de 15 a 20 minutos. Sirve de inmediato, con pan crujiente.