

Níscalos con Vinagre de Frambuesa

Los Níscalos son un hongo de color anaranjado que aparece en los bosques de pinos en la estación de otoño. Tienen un sabor delicioso y como todas las setas en general combina muy bien cocinadas con vinagre. Nosotras en este caso les hemos puesto vinagre de frambuesa, que tiene un sabor muy suave pero con un toque muy especial. Estos hongos tienen muchas vitaminas y minerales como la vitamina A o las de tipo B, y potasio, yodo, magnesio o fósforo.

Ingredientes

500 g de níscalos

2 ajos

1 cebolla roja

2 cucharadas de azúcar moreno

2 cucharadas de vinagre de frambuesa

1 ramita de tomillo fresco

6 cucharadas de aceite de oliva virgen

Preparación de los Níscalos

Limpiamos bien los níscalos sin mojarlos, los troceamos en juliana y los reservamos.

En una sartén ponemos 3 cucharadas de aceite y freímos la cebolla cortada en rodajas finas. Cuando haya soltado el agua le añadimos el azúcar y bajamos el fuego. Las "hacemos" durante 30 minutos. Reservamos.

En la misma sartén ponemos el resto de aceite y freímos los ajos laminados y a continuación los níscalos. Los freímos hasta que no tengan nada de líquido y les agregamos la sal y el tomillo entero. Después añadimos la cebolla y lo mezclamos todo muy bien. Al final es cuando ponemos el vinagre.

Si te ha gustado esta receta, te recomendamos nuestro [Porridge de otoño](#), con higos y nueces pecanas.