COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Tacos de Setas Crujientes con Salsa de Aceite de Oliva Negra que Revolucionarán tu Cena

Receta para 8 tacos

Preparación: 25 min
Total: 45 min
Dificultad: Media

INGREDIENTES

- [ ] 300 gramos Setas
- [ ] 8 unidades Tortillas de maíz
- [ ] 3 cucharadas Harina de trigo
- [ ] 2 unidades Huevo
- [ ] 100 gramos Pan rallado
- [ ] 1 cucharadita Pimentón dulce
- [ ] al gusto Sal
- [ ] (para freír) Aceite de Oliva
- [ ] 50 ml Aceite de oliva negra
- [ ] 1 cucharadita Vinagre Balsámico
- [ ] 1 unidad Diente de ajo
- [ ] al gusto Cilantro
- [ ] al gusto Limón

PREPARACIÓN

1. Limpia las setas y córtalas en tiras gruesas o en láminas grandes para que mantengan su textura al freírlas.

2. Prepara tres platos: uno con harina sazonada con sal, pimienta y pimentón, otro con los huevos batidos y un tercero con pan rallado. Pasa cada pieza de seta primero por harina, luego por huevo y finalmente por el pan rallado, asegurando que queden bien cubiertas.

3. Calienta suficiente aceite de oliva en una sartén profunda a fuego medio-alto. Fríe las setas empanadas hasta que estén doradas y crujientes, aproximadamente 3-4 minutos por cada lado. Retira y deja escurrir sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

4. Mientras tanto, prepara la salsa de aceite de oliva negra. En un bol pequeño mezcla el aceite de oliva negra, el vinagre balsámico y el ajo picado. Ajusta de sal y pimienta y reserva para que los sabores se integren.

---

5. Calienta ligeramente las tortillas de maíz en una sartén seca o al horno para que estén flexibles y aromáticas.

---

6. Monta los tacos colocando las setas crujientes en el centro de cada tortilla y rocía con la salsa de aceite de oliva negra. Decora con hojas de cilantro fresco y acompaña con unas rodajas de limón para dar un toque cítrico.

---

7. Sirve inmediatamente para que las setas mantengan su textura crujiente y el aroma de la salsa se destaque.