

Cocinero: ..... **Jesús Prieto Serrano**  
 Restaurante: ..... **Serrano (Astorga)**

Tiempo: ..... **45 min.**  
 Categoría: ..... **Carnes**

Coste: ..... **Medio**  
 Dificultad: ..... **Media**

## Ingredientes

**(Para 4 personas)**

Chuletillas de Lechazo  
 de Castilla y León ..... **8 unidades**  
 Níscalos ..... **300 gr**  
 Cebollas tiernas ..... **2 unidades**  
 Pimiento verde ..... **1 unidad**  
 Guindilla roja ..... **1 unidad**  
 Ajo ..... **4 dientes**  
 Perejil picado ..... **100 gr**  
 Pimentón ..... **1 c.s**  
 Vino blanco godello del Bierzo .... **1 vaso**  
 Patatas ..... **500 gr**  
 Aceite de oliva, pimienta,  
 laurel, sal y orégano ... **Cantidad suficiente**

## Elaboración

### Para el guiso

Limpiaremos bien los níscalos con un paño o con papel de cocina y, en todo caso, con un cuchillo raspando las partes más sucias de tierra. Ojo: no debemos lavarlos con agua porque perderían parte de su aroma.

Picamos muy finamente un par de cebolletas tiernas y un pimiento verde. Ponemos a pochar la cebolla en una cazuela con un chorrito de aceite de oliva. A los 10 minutos añadimos el pimiento verde. Mientras tanto, en una sartén ponemos 4-5 dientes de ajo muy picados y unos aros de guindilla roja. Antes de que lleguen a dorarse los ajos, añadimos a la sartén los níscalos partidos en trozos regulares. Les damos varias vueltas, añadimos un puñado de pere-

jil picado, subimos el fuego y lo tenemos saltando 5 minutos. Apartamos la sartén del fuego y volvemos a nuestra cazuela donde teníamos pochando las verduras. Volcamos el contenido de la sartén en la cazuela, salpimentamos y añadimos un vaso de vino blanco del Bierzo. Dejamos reducir y cuando no quede casi líquido añadimos las patatas chasqueadas, una o dos hojas de laurel, una cucharada de pimentón, cubrimos de agua y bajamos el fuego y lo dejamos hacerse lentamente durante 30 minutos, que nos quede meloso y no líquido. Reservar.

### Para las chuletillas

Salpimentar y freír en aceite de oliva. Sacar a una bandeja con papel para absorber la grasa. Reservar.

## Montaje del plato

En un plato disponemos nuestro guiso de patatas con níscalos y de forma original colocamos nuestras chuletillas de lechal.

