

NISCALOS A LA CAZUELA

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/1112/niscalos-a-la-cazuela>

Dirección: [Región de Murcia](#)



Estamos en temporada de Niscalos o “guiscanos” durante los meses de octubre y noviembre en la regiøn de Murcia. Hoy, os voy a preparar una receta súper sencilla, r´pida, apetitosa y sin nada de aditivos, ni calorías.

INGREDIENTES:

Niscalos frescos, de tamaño botøn (pequeños)

Aceite de oliva

Una cazuela de barro o llanda met´lica

Ajos

Perejil fresco

Sal

ELABORACIÓN:

-Preparar el horno a m´xima potencia.

-Colocar los niscalos en una cazuela de barro o llanda met´lica, con el rabo o pedúnculo hacia arriba y un poco de aceite.

-Una vez caliente el horno, meter los niscalos durante 10 minutos y luego sacar.

-Mientras los niscalos est´n el horno, con la batidora trituramos los ajos, el perejil, bastante aceite de oliva y una pizca de sal. Filtramos después de triturar y guardamos en un recipiente.

Esta ser´ la salsa.

PRESENTACIÓN:

En la cazuela de barro o en un plato, colocamos los niscalos aun calientes y los chorreamos por

NISCALOS A LA CAZUELA
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yy6orupk>

NISCALOS A LA CAZUELA
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yy6orupk>

NISCALOS A LA CAZUELA
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yy6orupk>

NISCALOS A LA CAZUELA
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yy6orupk>

NISCALOS A LA CAZUELA
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yy6orupk>

NISCALOS A LA CAZUELA
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yy6orupk>

NISCALOS A LA CAZUELA
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yy6orupk>

NISCALOS A LA CAZUELA
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yy6orupk>

NISCALOS A LA CAZUELA
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yy6orupk>

NISCALOS A LA CAZUELA
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yy6orupk>