

# Cazuela de revuelto de setas con puerros

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Puerro:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Huevos:** 6 Unidades

**Portobellos:** 150 grs.

**Sal:** A gusto

**Perejil picado:** 1/2 Taza

**Ajo:** 1 Diente

## Preparación de la Receta

- Pique el *perejil*.
- Corte los *hongos* en cuartos o en octavos dependiendo el tamaño.
- Pele y pique el *ajo*.
- Lave bien y corte el *puerro* en cubos pequeños.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva rehogue el *ajo* junto con el *puerro* evitando que se queme durante unos 4 minutos aproximadamente.
- Incorpore los *hongos* y cocine durante 4 minutos mas.
- Aparte, bata los huevos con *perejil* picado y sal.
- Mezcle las dos preparaciones y forme el revuelto en una sartén con aceite bien caliente dejándolo una preparación cremosa.
- Sirva espolvoreando con *perejil* picado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-revuelto-de-setas-con-puerros>