Huevos revueltos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevos revueltos versión, Fernando Trocca

Pan de campo: 4 Rodajas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomates Perita: 2 Unidades
Manteca: 1 cda.
Echalottes: 5 Unidades
Huevos: 4 Unidades
Ciboulette picado: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Champiñones frescos: 200 g

Huevos revueltos versión, Pedro Trocca

Pan de campo: 4 Rodajas
Huevos: 4 Unidades
Manteca: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Huevos revueltos versión, Pedro Trocca

- En un bowl coloque los huevos, sazone con sal y pimienta y bata hasta romper el ligue.
- Tueste las rodajas de pan.

Huevos revueltos versión, Fernando Trocca

- Pele y pique los echalottes.
- Pique la *ciboulette*.
- Corte los tomates en rodajas.

- Quite el pie de los champiñones y luego córtelos en láminas anchas.
- En un bowl coloque los huevos, sazónelos con sal y pimienta y bata hasta romper el ligue, luego agregue *ciboulette* y mezcle.
- Tueste las rodajas de pan.

Armado

- En una sartén caliente con *manteca* vuelque los huevos, mezcle y cocine hasta el punto deseado.
- En una sartén caliente con dos cucharadas de aceite de oliva saltee los echalottes, cuando comiencen a tomar *color* incorpore los champiñones, sazone con sal y pimienta, saltee y de ser necesario agregue mas aceite, una vez que estén blandos añada las rodajas de *tomate*, sazone con sal y cocínelos de ambos lados unos minutos, luego retire del fuego y reserve.
- En una sartén coloque la *manteca* y los huevos, lleve a fuego máximo y mezcle continuamente, cuando los huevos comiencen a cocinarse retire del fuego, siga mezclando y lleve nuevamente al fuego, proceda de esa forma hasta el punto de cocción deseada.

Presentación

- Sirva los huevos revueltos en un plato y acompañe con las tostadas.
- Acomode en un plato las tostadas y sobre estas coloque los huevos revueltos, acompañe con las rodajas de *tomate* con champiñones y *echalotte*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/huevos-revueltos