

Omelette asiático de hongos



Ingredientes

Hongos shiitake: 200 g

Chile: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Jengibre: 1 cm

Salsa de ostras: A gusto

Cebolla de verdeo picada: 2 Unidades

Huevos: 6 Unidades

Aceite Neutro:

Aceite de Sésamo: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- En una sartén antiadherente caliente el aceite de *sésamo* junto con 2 cdas. de aceite neutro.
- Añada los **hongos** cortados en láminas, la *cebolla* de verdeo, el *jengibre* rallado, el *chile* picado y cocine hasta que los **hongos** comiencen a dorarse.
- Incorpore los huevos ligeramente batidos y salpimentados, revuelva durante 1 minuto.
- Baje el fuego y cocine a fuego lento durante 5 minutos más. - Lleve a un horno precalentado a 180 C y cocine durante 3 minutos hasta que el omelette cuaje.
- Sirva acompañado de la salsa de ostras.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/omelette-asiatico-de-hongos>