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