elGourmet

Omelette con morillas, espárragos y jamón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Esparragos: 4 Unidades
Sal: A gusto
Huevos: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Tomillo: Cantidad necesaria
Manteca: Cantidad necesaria
Morillas: 3 Unidades
Jamón cocido: 50 g
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria
Pimienta de Cayena: A gusto

Salteado de verduras

Huevos: 3 Unidades

Varios

Esparragos:
Morillas:

Vinagreta

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Aceto balsámico: 1 cda.
Salsa Inglesa: A gusto
Pimienta de Cayena: A gusto

Preparación de la Receta

- Cocine los espárragos en agua durante 8 minutos y corte en rodajas.
- Corte el **jamón** en tajadas y luego en cuadrados.
- Pique el *ajo*.
- Lave las morillas debajo del agua de la canilla.

- En una sartén caliente con *manteca* saltee las morillas con el *ajo*
- Termine la cocción con agua o caldo
- Reserve.
- Pique groseramente.
- Mezcle los huevos apenas en forma de 8.
- Condimente con la sal y la pimienta.
- Agregue el *jamón*, las morillas y los espáragos.
- Caliente una sartén de teflón con aceite de maíz, elimine el excedente.
- Vuelque la preparación.
- Gire la sartén lentamente sobre la llama de fuego y gradúe la misma
- Cuando esté cocida la base, con una espétula enrolle sobre si misma.
- Permita que el *huevo* corra hacia abajo
- Termine de formar la omelette.

Vinagreta

- En un bowl ponga el aceto balsámico, la sal y la *cayena*, mezcle con un tenedor.
- Agregue el aceite y la salsa inglesa
- Termine de emulsionar.
- Sirva en una fuente
- Acompañe con espárragos tibios con la vinagreta y morillas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/omelette-con-morillas-esparragos-y-jamon