# Omelette de hongos



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Huevos**: 6 Unidades
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Echalotte**: 1 Unidad
**Pimentón**: A gusto
**Aceite De Oliva**: 1 cda.
**Tomates cherry**: ¼ k
**Champignones de París**: 100 g
**Hongos de pino secos**: 25 g
**Manteca**: 25 g
**Girgolas**: 100 g
**Portobellos**: 100 grs.
**Romero**: A gusto
**Menta**: 3 Hojas

### Varios

**Aceite De Oliva**: A gusto
**Rúcula**: A gusto

## Preparación de la Receta

- Filete las gírgolas, los champignones y los portobello.
- Hidrate los **hongos** en agua y pique groseramente
- Reserve
- En una sartén grande con aceite de oliva saltee los *hongos*.
- Separe la mitad de los *hongos* y agregue los tomates.
- Condimente con sal y pimienta.
- Pique la échalote, la *menta* y el *romero*.
- En un bowl mezcle ligeramente los *hongos* secos y los huevos, la echalote, *pimentón*, *menta* y el *romero*.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva vierta la mezcla de huevos.
- Agregue la mitad de los *hongos*, revuelva y lleve al extremo opuesto al mango de la sartén.
- Forme la omelette con la ayuda de una cuchara.
- Gire la preparación inclinando la sartén y realizando golpes cortos en el mango.

## Presentación

- En el centro de un plato forme un colchón con la *rúcula*, encima sirva la omelette y alrededor los *hongos* con los tomates.
- Rocíe con aceite de oliva.

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