

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 *échalote*, *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>