Revuelto de hongos y puerros



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Baguette: 1 Unidad

Revuelto

Champiñones: 6 Unidades
Huevos: 4 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Puerros: 4 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Perejil picado: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte la baguette en rodajas al bies y tueste en el horno solo de un lado.

Revuelto

- Pique los tallos de *puerro*.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Corte los champiñones en cuartos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *puerro* con 2 dientes de *ajo* hasta *dorar*.
- En otra sartén caliente con aceite de oliva saltee los champiñones hasta *dorar*.
- Coloque los huevos en un recipiente y bata hasta romper el ligue, luego incorpore los puerros salteados con *ajo*, *perejil* picado, los champiñones salteados y sazone con sal.

Armado

- En una sartén caliente con 1 cucharada de aceite de oliva vuelque el revuelto y mezcle continuamente hasta llegar al punto de cocción deseado.

Presentación

- Disponga las tostadas en una fuente y sobre cada una coloque el revuelto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/revuelto-de-hongos-y-puerros