

# 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>