Variedad de revueltos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Revuelto de puerros y camarones

Sal: A gusto
Camarones: 200 g
Huevos: 3 Unidades
Puerros: 2 Unidades

Revuelto de puerros y setas

Portobello: 5 Unidades
Huevos: 3 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.
Sal: A gusto
Girgolas: 2 Unidades
Puerros: 2 Unidades

Revuelto hortelano

Sal: A gusto
Morrón asado: 1 Unidad
Tomate: 1 Unidad
Jamòn crudo: 4 Fetas
Cebolla: 1 Unidad
Huevos: 3 Unidades
Ajo: 1 Diente

Varios

Pan de campo:
Hojas de Perejil:
Aceite verde:

Preparación de la Receta

Revuelto de puerros y setas

- Corte el *puerro* en cuartos y lave, luego pique.
- Corte las girgolas, con la mano, en tiras.
- Corte los portobello en octavos
- En un bowl, bata los huevos junto con el *perejil*, condimente con sal y reserve.

Revuelto hortelano

- Pele la *cebolla* y corte en fina juliana.
- Retire el pedúnculo del *tomate*, corte en cuartos, retire las semillas y corte en juliana.
- Corte el *morrón* en tiras, previamente pele y retire las semillas.
- En un bowl, bata los huevos junto con el *perejil*, condimente con sal y reserve.

Revuelto de puerro y camarones

- Corte el *puerro* en cuartos y lave, luego pique
- En un bowl, bata los huevos junto con el *perejil*, condimente con sal y reserve.

Armado

- Para el revuelto de puerros y setas
- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente el *puerro* condimentado con sal, de 6 a 8 minutos.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, dore las setas y condimente con sal
- Agregue ambas preparaciones a los huevos reservados y mezcle.
- Cocine por unos minutos, en una sartén con aceite de oliva caliente.
- Para el revuelto hortelano.
- En una olla con abundante aceite caliente fría el *jamón* crudo
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente la *cebolla*.
- Agregue el *tomate* junto con el *morrón* y condimente con sal.
- Cocine hasta que los vegetales estén tiernos.
- En una sartén con aceite de oliva caliente cocine los huevos reservados.
- Para el revuelto de *camarones*.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente el *puerro* condimentado con sal, de 6 a 8 minutos.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee los *camarones*
- Condimente con sal.
- Agregue ambas preparaciones a los huevos reservados y mezcle.
- Cocine por unos minutos, en una sartén con aceite de oliva caliente.

Presentación

- Sirva el revuelto de *puerro* y *camarones*, y el de *puerro* y setas, en un plato sobre rodajas de pan de campo.
- Sirva de la misma manera el revuelto hortelano y por encima los vegetales y el *jamón* frito

- Decore con aceite verde y hojas de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/variedad-de-revueltos