COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Tortilla con setas

Receta para 1 tortilla

Preparación: 5 min
Total: 20 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 3 unidad Huevos
- [ ] 150 gramos Setas
- [ ] 1 cucharada Aceite
- [ ] 1 pizca Pimienta blanca
- [ ] 1 unidad Ajo
- [ ] 1 pizca Sal

PREPARACIÓN

1. Preparamos los ingredientes. Cogemos una sartén y añadimos una cucharada de aceite y esperamos a que se caliente. Picamos el ajo y a continuación, lo añadimos a la sartén para que se dore un poco.

2. Incorporamos las setas a la sartén y las salteamos durante unos 3 minutos junto al ajo para que así cojan sabor. Sabremos que están listas cuando hayan disminuido su tamaño. Bajamos el fuego al mínimo para que se mantenga la temperatura mientras realizamos el siguiente paso.

3. Cogemos un bol y batimos los tres huevos. En ellos, ponemos 1 pizca de sal y de pimienta blanca y seguimos batiendo hasta que quede homogéneo.

4. Apagamos el fuego y agregamos las setas al huevo batido. Lo mezclamos bien.

5. Seguidamente, encendemos el fuego de nuevo a temperatura media y, aprovechando el aceite que

tenemos de saltear las setas, añadimos la mezcla de huevo batido junto a las setas. Esperamos a que se cocine la tortilla unos 7 minutos controlando que no se queme.

---

6. Cuando veamos que la parte inferior de la tortilla ha cogido consistencia, le damos la vuelta para que se haga el otro lado. Este paso dura unos 4 minutos. Una vez hecha, ya podéis sacarla de la sartén y directa al plato para comer.