



Tortilla de champiñones

Tortilla de champiñones

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasyostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasyostres.net/primer-plato/9.php)

Ingredientes:

4 huevos, 200gr. de champiñones, 1 diente de ajo, 1 cebolla, 1 limón, 2 cucharadas de salsa de tomate, 1 rebanada de miga de pan, 50gr. de mantequilla, pimienta, aceite, sal.

Pasos a seguir:

- 1) Se limpian los champiñones, se cortan en láminas y se rocían con el zumo del limón.
- 2) Se pica la cebolla finamente y se rehoga con la mantequilla.
- 3) Se añaden los champiñones, se cocen a fuego vivo y se sazona con sal y pimienta.
- 4) Se baten los huevos en un bol y se agrega la miga de pan desmenuzada, el diente de ajo picado, la salsa de tomate y los champiñones.
- 5) En una sartén con muy poco aceite caliente se añade toda la mezcla y se le da forma de tortilla.
- 6) Se le da la vuelta para que se haga por ambos lados, se retira del fuego y lista para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasyostres.net/primer-plato/tortilla-de-champinones-196.php>