

Receta de Revuelto de Champiñones con Gambas

10 Mayo 2017



Buenos días a tod@s, en casa somos muy amantes de los revueltos y hoy hemos preparado este **Revuelto de Champiñones con Gambas**, ha quedado muy rico y por eso he pensado dejaros la receta, es muy fácil de preparar y seguro que os gustará.

Ingredientes

- Champiñones laminados (dos bandejas)
- Gambas congeladas (una bolsa)
- Huevos (cuatro o cinco)
- Ajo molido
- Perejil picado
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Descongelar las gambas y poner a escurrir
2. Lavar los champiñones y dejar escurrir
3. Poner un poco de aceite de oliva en una sartén y cuando esté caliente, echar las gambas refreír unos minutos, ponerlas un poco de sal y ajo molido
4. Echar los champiñones y remover bien, espolvorear con ajo molido, perejil picado y un poco de sal y dejar que se hagan hasta que se consuma el agua que sueltan
5. Añadir los huevos sin batir y dejar un rato sin mover para que se cuajen un poco
6. Remover para que terminen de cuajarse los huevos
7. Servir a continuación y.....buen provecho!!!