

Receta de Omelette De Champiñón Y Queso

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, hoy os voy a dejar una deliciosa y atractiva receta, además muy facilita de preparar. Se trata de un Omelette de Champiñon y Queso que seguro que os gustará.

Ingredientes

- Huevos frescos (cinco o seis)
- Cebolla (una pequeña)
- Mantequilla (media cucharada)
- Champiñones laminados (200gr. pueden ser de lata)
- Queso rayado para fundir (unos 50 gr.)
- Sal y pimienta
- Perejil (opcional)

Modo de Preparación

1. En una sartén al fuego, derretir la mantequilla y freír la cebolla bien picadita hasta que esté doradita
2. Añadir los champiñones y remover hasta que estén blanditos, retirar y poner a escurrir
3. En otra sartén, con un poco de aceite caliente echar los huevos bien batidos con un poco de sal y pimienta
4. Cuando el huevo empieza a cuajarse, bajar el fuego un poco y cuando esté casi hecho añadir el refrito de champiñones y cebolla y echar el queso rayado
5. Dejar un ratito que se mezclen todos los Ingredientes:, espolvorear el perejil y doblar la torta por la mitad
6. Colocarla en una fuente y servir caliente
7. También podéis voltear el huevo con todos los Ingredientes: antes de que esté cuajado y os quedará un Omelette grande y redondo