

Receta de Revuelto De Setas De Cardo Y Jamón

22 Abr 2014



Buenos días, hoy os voy a dejar esta receta de Revuelto de Setas de Cardo y jamón, resulta un plato exquisito para todos, incluso para los peques de la casa y así les hacemos comer algo de verdura.

Ingredientes

- Setas de cardo o alpaca (medio kg. o más según comensales)
- Jamón serrano en taquitos (una o dos bandejas de 200gr.)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Huevos (cuatro o cinco)
- Aceite de oliva)

Modo de Preparación

1. Lavar bien las setas, cortando un poco el tronco, que está más duro y ponerlas a escurrir
2. En una sartén poner un poco de aceite de oliva y cuando esté caliente, refreír los ajos picaditos y el jamón en taquitos
3. Echar las setas con un poco de sal y freírlas dejando que se consuma todo el agua que sueltan
4. Una vez consumido el caldo, medio batir los huevos y echarlos sobre las setas
5. Dejar unos minutos que se cuaje un poco el huevo y después remover bien que quede mezclado
6. Servir caliente