

TORTILLAS SOUFLADAS A LAS FINAS HIERBAS RELLENAS DE SETAS



INGREDIENTES

6 huevos
300 g setas variadas
1 cebolla
2 cucharadas queso cremoso
Hierbas frescas (romero, tomillo, perejil)
Sal, pimienta
Aceite oliva

MODO DE HACERLO

RELLENO

Lavar y picar las setas. Laminar la cebolla y dorar muy despacio en una sartén con un poco de agua. Incorporar las setas junto con el queso cremoso y estofar unos minutos hasta que estén hechas. Reservar.

Picar las hierbas finamente. Batir los huevos enteros con una máquina de varillas hasta que queden bien espumosos. Salpimentar y añadir las hierbas picadas.

En un sartén antiadherente volcar una parte de los huevos batidos y formar una crepe, dejar que cuaje por uno de los lados. Repartir una porción de setas sobre la mitad de la tortilla, cerrar con la otra mitad y dorar por ambos lados.

Servir las tortilla soufladas recién hechas.