



Revuelto de champiñones

Ingredientes

- 300 g champiñones
- 4 huevos
- 4 cucharadas de aceite
- 2 dientes de ajo
- sal

Preparación

Limpiar bien los champiñones y partarlos en láminas .

Poner en una sartén 3 cucharadas de aceite a calentar, añadir los diente de ajos cortados en láminas, dar unas vueltas con con una cuchara de madera .

Antes de que se doren añadir los champiñones, dar unas vueltas, bajar el fuego y dejar que los champiñones se vayan haciendo .

Dejar en la sartén removiendo de vez en cuando hasta que los champiñones hayan soltado el agua y esta se haya evaporado .

Añadir 1 cucharada de aceite y los huevos batidos, remover hasta que los huevos se cuajen .

.