



Recetas

OMELLETTE CON CHAMPIÑONES



INGREDIENTES

- 1 cucharada de cebolla de verdeo picada
- Cantidad necesaria de rocío vegetal
- 6 unidades de champiñones frescos, cortados en tajaditas
- 1 cucharadita de fécula de maíz
- Cantidad de sal y pimienta a gusto
- 2 cucharadas de crema de leche
- 1 cucharada de queso de rallar
- 2 huevos

PREPARACIÓN

Lubricar una sartén con rocío vegetal y rehogar la cebolla de verdeo picada 2 minutos. Agregar los champiñones fileteados (en tajaditas verticales), tapar y dejar cocinar a fuego suave, hasta que tomen un color crema. Espolvorear los champiñones con la fécula de maíz, sazonar a gusto con sal y pimienta. Rociar con la crema de leche y mezclar bien. Seguir revolviendo hasta que hierva y espese, retirar y mezclar el queso rallado. Reservar.

Para hacer la omelette individual utilizar una sartén chica, de 14 centímetros de diámetro, y lubricar con el rocío vegetal. Batir los huevos ligeramente en un bol, salpimentar y volcar en la sartén. Cocinar hasta que la superficie de la omelette esté apenas húmeda o babeuse, acomodar el relleno de champiñones sobre una de las mitades y tapparla con la otra. Deslizar a un plato recalentado y servir.