

Castañada'14.

Recetas para celebrar la Fiestas de Otoño

Tortilla Agridulce de Setas

Ingredientes (4 personas)

8 huevos

Sal, Aceite oliva

100 g cebolla escalonia picada

100 g rebozuelos ("rossinyol" en catalán), 100 g niscalos, 100 g higróforo negro ("llanega")

125 g vinagre sidra, 80 g miel

Preparación

Lavar y cortar las setas, reservar. Saltar la escalonia en una sartén hasta que se dore, retirar y reservar. A la sartén reducir la miel y el vinagre a la mitad, añadir las setas y la escalonia. Cocer unos minutos. Seguidamente, batir los huevos con una pizca de sal. Poner una sartén al fuego con una poco de aceite de oliva, añadir dos huevos batidos. Un vez medio cocidos, añadir las setas y cerrar la tortilla tipos francesa