

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