

Tortilla de Otoño. Setas & Calabaza

8 huevos

80 g cebolla chalota picada

80 g calabaza en dados

80 g rebozuelos (“rossinyols”)

80 g niscalos

80 g Higróforo Negro (“Llanega”)

Sal, aceite de oliva

Pan de aceitunas

Lavar y cortar las setas, reservar. Pelar y cortar la calabaza en dados, y cocinarlos en una sartén con un chorro de aceite, hasta dorar y reservar. Saltar la chalota en una sartén. Añadir las setas y dejar cocer. Una vez cocidos, añadir la calabaza y dejar mezclar sabores. Batir los huevos con un poco de sal. Poner una sartén al fuego con un poco de aceite de oliva, añadir los huevos batidos. Una vez medio cocidos, añadir setas, cebolla y calabaza. Cerrar la tortilla tipo francesa. Servir acompañada de pan de aceitunas.