

**Creador:** Sonia Campos



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

puedes usar champiñones y setas de lata o congeladas

## Descripción:

estos días en casa hemos abusado de las barbacoas así que para compensar cenita sin carne.

## Ingredientes para 4 personas :

- Para la tortilla:
- 4 huevos
- 2 dientes de ajo, perejil
- 300g champiñones
- - 1/2 cebolla (opcional)
- Para las croquetas:
- un baso de leche
- 250g de setas
- una cucharada colmada de harina
- 1 cebolla
- - Harina -huevo- Pan rallado
- sal, pimienta y nuez moscada en polvo

## Preparación:

### Paso 1

primero hacemos la masa de las croquetas, picamos la cebolla, troceamos las setas y reogamos todo hasta que no tenga agua, añadimos la cucharada de harina, y reogamos todo hasta que la harina se dore un poquito, añadimos la leche, sal, nuez moscada y pimienta y movemos todo hasta que al inclinar la sartén la mezcla se deslice sin agarrarse, dejamos enfriar y montamos las croquetas pasándolas por harina, huevo y pan rallado las dejamos en la nevera hasta que la tortilla este lista y entonces freímos en abundante aceite. para hacer la tortilla, reogamos la cebolla y los dos dientes de ajo picado todo muy pequeño cuando este dorado añadimos perejil y los champiñones que troceamos en 4 para que no se encojan demasiado, cuando este bien reogadito le quitamos el aceite sobrante, aparte batimos los huevos con un poco de sal y pimienta y le añadimos los

*champis mezclamos bien y lo ponemos en una sartén muy caliente unos 2-3 min a fuego medio damos la vuelta con ayuda de un plato y ponemos otros 4 min al fuego por la otra cara.*