Wrap de revuelto de setas, champiñones y gambas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Beatriz BO **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 200 gr de 50gr. de setas variadas
- 250 gr de Champiñones
- 300 gr de Gambas crudas peladas
- 3 Huevos "L"
- 1 chorretón de Nata líquida para cocinar
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Tortillas de maiz o trigo

Preparación:

Paso 1

Lavamos bien las setas y los champiñones y los cortamos pequeñitos. En una sartén con un poco de aceite, ponemos las setas y los champiñones y dejamos que se hagan. Cuando estén casi hechos, agregamos las gambas (yo las trocee un poco), salpimentamos y dejamos hasta que esté todo hecho. Por otro lado, batimos los huevos con un poquito de sal y un buen chorro de nata líquida. Vertemos la mezcla sobre el revuelto de setas, mezclamos bien y vamos removiendo hasta que el huevo haya cuajado del todo. Colocamos una tortilla en un plato, ponemos un poco de relleno y enrollamos. Listo para servir y degustar.