Revuelto de patata

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

Creador: nora **Recetizador:** Pilarpv



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Muy económico

Descripción:

Rico revuelto de patata con champiñones, aunque puedes echarle el ingrediente que quieras, beicon, jamón serrano... con cualquier cosilla está rico.

Ingredientes para 2 personas :

- 4 Patatas medianas
- 4 huevos
- 100 gramos de Champiñones
- 1 diente ajo
- perjil
- 1 hoja de laurel
- Aceitunas Negras

Preparación:

Paso 1

Pelar y cortar las patatas en láminas finas como para tortilla de patata, y salarlas.

Paso 2

Poner una sartén con abundante aceite y freír las patatas con el diente de ajo, una hoja de laurel y los champiñones a fuego medio hasta que la patata se ablande.

Paso 3

Batir los huevos en un cuenco y echarle una pizca de sal.

Paso 4

Escurrir las patatas y los champiñones y mezclar con el huevo y el perejil .

Paso 5

Retirar el aceite de la sartén dejando sólo un poco que cubra el fondo para que no se pegue. Volcar el huevo con las patatas y champiñones en la sartén y revolver hasta que se cuaje un poco el huevo.

Paso 6

Una vez cuajado, retirar de la sartén y servirlo en una fuente con aceitunas negras.