

**Creador:** nora **Recetizador:** Neyma



**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
- perejil
- 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

Ecurrir 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.*