

tortilla de champiñones y croquetas de setas



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

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Cristina Madico



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 bazo 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 esté 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 esté dorado añadimos perejil y los champiñones que troceamos en 4 para que no se encojan demasiado, cuando esté 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.