tortilla de champiñones y croquetas de setas

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

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Irene RESA

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 dias en casa hemos abusado de las barbacoas asi 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 sarten la mezcla se deslice sin agarrarse,dejamos enfriar y montamos las croquetas pasandolas por harina,huevo y pan rrallado las dejamos en la nevera hasta que la tortilla este lista y entonces freimos 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 sarten 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.