

Libreta: Huevos
Creado: 25/03/2018 10:23
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tortilla-de-patatas-con-salsa-de-champi%c3%b1ones.html>

Tortilla de patatas con salsa de champiñones

INGREDIENTES

200 grs. de champiñones.
2 cebollas de verdeo.
1/2 morrón rojo.
3 papas.
6 huevos.
Aceite y sal.

Para la salsa:

100 g de champiñones.
3 puerros.
50 grs. de espinacas.
1 vaso de caldo.
1/2 vaso de crema.
Aceite y sal

PREPARACIÓN

Pela y corta en dados las papas. Corta en cuatro los champiñones. Pon las papas y los champiñones a dorar en una sartén con aceite. Agrega las cebollitas de verdeo y el morrón, todo picado. Sazona y deja hacer a fuego medio 15-20 minutos.

Para preparar la salsa, pica los puerros y los champiñones. Ponlos a rehogar en una cacerola con aceite. Sazona y cocina bien este refrito.

Agrega las hojas de espinacas limpias y moja con el caldo y la crema de leche. Deja reducir 15-20 minutos.

Cuando estén cocidas las papas, escurre bien todo y mézclalo en un cuenco con los huevos batidos.

Prepara una sartén con una cucharada de aceite (de la fritura de las papas) y vierte la mezcla de huevos y papas. Cuájalo bien por los dos lados.

Licua la salsa de champiñones y pásala por un chino para que quede bien fina.

Sirve la tortilla decorada con una ramita de perejil y acompañada con la salsa de champiñones.