

Omellete de champiñones

Ingredientes

- 3 huevos
- 30 g de mantequilla, para freír
- 30 g (60 ml) de queso rallado
- 1 5 cebolla amarilla
- 3 setas
- la sal y la pimienta

Instrucciones

- Agregue los huevos a un recipiente de mezcla con una pizca de sal y pimienta. Bata los huevos con un tenedor hasta que estén suaves y espumosos.
- Agregue sal y especias al gusto.
- Derrita la mantequilla en una sartén. Una vez que la mantequilla se haya derretido, vierta la mezcla de huevo.
- Cuando la tortilla comienza a cocer y a ponerse firme, pero todavía tiene un poco de huevo crudo en la parte superior, espolvoree el queso, las setas y la cebolla en la parte superior (opcional).
- Usando una espátula, suavemente alrededor de los bordes de la tortilla, y luego doblarla por la mitad. Cuando empiece a volverse marrón dorado por debajo, retire la sartén del fuego y deslice la tortilla a un plato.

