

Tortilla de Negritos



Ingredientes

- 300 grs de setas de negritos
- Una cebolla
- Dos dientes de ajo
- 6 huevos
- Aceite
- Sal

Descripción

- Comenzamos limpiando las setas (negritos), quitándoles toda la tierra.
- Los ponemos a hervir durante 10-15 minutos. Una vez hervidos, escurrimos y reservamos.
- Cortamos la cebolla muy fina y la pochamos en un sartén junto con un ajo.
- Añadimos los negritos a la sarten y freímos todo.
- Batimos los huevos en un cuenco, añadimos los negritos ya fritos y pasamos esta mezcla a la sarten caliente con un poco aceite.
- La tortilla estará lista cuando quede dorada por fuera y jugosa por dentro.