

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 la tierra con un cepillo. 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 y freímos todo.
- Batimos los huevos en un cuenco y los incorporamos a la sartén. La tortilla está lista cuando quede dorada por fuera y jugosa por dentro.