

REVUELTO DE SETAS Y GAMBAS

INGREDIENTES

100 gr de setas
10 gambas medianas
½ cebolla picada
1 diente de ajo
4 huevos
1 Ramita de Perejil
Aceite de oliva
Sal

PREPARACIÓN

En primer lugar lavaremos las setas, y las dejaremos secar bien. Luego cortamos la cebolla en juliana, y el ajo en cuadraditos muy pequeños. Ahora limpiamos las gambas, le desprendemos el caparazón procurando sacarle bien la tripa y las reservamos.

Añadimos ahora aproximadamente unas 3 o 4 cdas soperas de aceite de oliva en una sartén, y cuando esté caliente, añadimos la cebolla una vez picada. Pocharemos el preparado y cuando empiece a coser agregamos los taquitos de ajo, e inmediatamente después; las setas. Cuando las setas estén hechas, escurrimos el agua que puedan haber soltado en la sartén, y añadimos las gambas.

Revolvemos, y desde que las gambas empiecen a coger color, añadimos sal al gusto, el perejil picado y los huevos batidos dejando lo todo a fuego medio, y lo aparto del fuego cuando el huevo está aún sin cocerse del todo (más bien crudo), ya que prácticamente se termina de hacer con el propio calor de la sartén; así es como mejor puedes apreciar la diferencia de sabores de los ingredientes sin perder sus propiedades nutrientes.

Pero este último paso lo dejo a su gusto, si te gusta más hecho le mantienes más tiempo en el sartén y listo.

Se sirve inmediatamente, y se come bien caliente o se nos arruinará el guiso.