
Receta de Tortilla con Pollo y Champiñones

21 Abr 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de esta rica Tortilla con pollo y champiñones, resulta un plato muy rico y la podéis preparar para toda la familia, seguro que se quedarán encantados

Ingredientes

- Huevos (cinco)
- Patatas (dos)
- Cebollas (una)
- Pechugas de pollo (dos)
- Champiñones (a vuestro gusto)
- Tomillo
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y partirlas en rodajas finas
2. En una sartén con aceite de oliva caliente, freír las patatas con la cebolla bien picadita
3. Cuando las patatas estén medio fritas, añadir los champiñones laminados
4. Partir las pechugas en trocitos pequeños y añadir también a la sartén, poner sal al gusto y espolvorear un poco de tomillo
5. Dejar al fuego hasta que esté todo bien frito
6. Batir en un bol primero las claras y luego añadir las yemas y volver a batir, echar las patatas con el pollo y los champiñones ya fritos y mezclar bien
7. Cuajar la tortilla según vuestra costumbre, dándola varias vueltas que quede bien cuajada
8. Servir caliente y....buen provecho!!!