

Revuelto de setas y jamón



INGREDIENTES

- ◆ 400 gr de setas
- ◆ 200 gr de jamón serrano
- ◆ 4 huevos
- ◆ 2 ó 3 dientes de ajo
- ◆ aceite de oliva
- ◆ sal
- ◆ perejil

PREPARACIÓN

- 1.- En una sartén con un chorrito de aceite de oliva, doramos los ajos troceados en cuadraditos, hasta que empiecen a bailar en el aceite pero sin quemarse.
- 2.- Añadimos las setas limpias y troceadas y salamos. Subimos algo el fuego, pues las setas soltarán agua. Mantenemos hasta que consuma esa agua.
- 3.- Troceamos el jamón serrano en cuadrados o tacos finos y añadimos al conjunto.
- 4.- Por último batimos los huevos y les añadimos a la sartén. Damos unas vueltas hasta que se cuajen, pero que quede algo jugoso. Podemos retirar del fuego, pues con el calor terminará de cuajar. Añadimos por encima un poco de perejil picado.

Si colocas en un bol o ensaladera las setas y el jamón y cuajas los huevos al baño maría, la textura y el sabor son espectaculares.