Receta de Revuelto de Setas y Champiñón con Beicon

27 Mayo 2016

Buenos días a tod@s, para este viernes de Mayo os dejo esta receta fácil y rica, en casa somos muy amantes de los **Revueltos** y éste de **Setas y Champiñones** es uno de nuestros preferidos, espero que a vosotros también os guste.

Ingredientes

- Setas de cardo (400grs)
- Champiñones laminados (400grs)
- Beicon (unas tiras)
- Huevos (cuatro o cinco)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Lavar las setas y trocearlas, los champiñones partirlos en láminas, ponerlos a escurrir
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír los ajos picaditos y el beicon partido en tiritas
3. Añadir las setas y los champiñones y remover para que se mezclen los ingredientes, echar sal al gusto
4. Dejar que se consuma el agua que sueltan
5. Añadir los huevos a medio batir con un poco de sal y dejar que se cuajen un poco, después remover
6. Servir caliente y....buen provecho!!!