

*Revolto de lagostinos e champiñóns

(05/01/2007)

Ingredientes:

Para catro persoas:

- 1 cebola
- 1 allo
- pirixel
- 400 g de champiñóns
- 300 g de lagostinos
- 6 ovos
- un chorro de viño branco
- pementa
- sal

Tempo de elaboración: 20 minutos.

Preparación:

Nunha tixola pónense a frixir a cebola e o allo que temos picado en anacos pequenos previamente, cando temos estes dous ingredientes ben feitiños engadimos o pirixel cortado en anaquiños e os lagostinos pelados e cortados.

Por último engadimos os champiñóns cortados en anacos pequenos, cando xa está medio feito o mollo engádesse un chorriño de viño branco e a pementa e remátase a cocción.

Cando xa está feito engádeselle os ovos e revólvese cunha culler de pau até que calle o ovo.

O mellor é non pasar moito o ovo, queda moito máis rico.

Non vos esquezades de salgar, podedes salgar os champiñóns cando se rematan de facer ou o ovo batido.

Bo proveito.

[Voltar á Cociña Arroudada!](#)
[Ir á Portada](#)