

Huevos revueltos con Tricholoma terreum y gambas.



Ingredientes:

- 8 huevos, 250 gr. de *Tricholoma terreum*, 100 gr. de gambas, 100 ml. de nata, medio vaso de vino blanco, aceite y sal.

Elaboración:

- Limpiamos bien las setas, las lavamos y las cortamos a trozos más bien pequeños.
- En una sartén al fuego, con aceite de oliva rehogamos las setas. Ponemos, pasado unos minutos, el vino y dejamos hacer a fuego moderado hasta que las setas estén tiernas.
- Pelamos las gambas. Las freímos en un poco de aceite.
- En un bol batimos los huevos, ponemos la nata líquida y sal. Mezclamos con las setas y las gambas.
- En otra sartén ponemos otro poquito de aceite y cuando esté caliente echamos el contenido del bol, dejando hacer hasta tener un revuelto fino, con consistencia cremosa.