

## Tartaletas rellenas de boletus (Tapa)



### Nombre de la receta

Tartaletas rellenas de boletus (Tapa)

### Tiempo

30 Minutos

### Dificultad

Sencilla

### Personas

4

### Alérgenos



### Descripción

Tartaletas rellenas de revuelto de setas con jamón.

### Ingredientes

- 8 volovanes o tostadas integrales
- 100 gramos de boletus
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva
- 100 gramos de jamón cortado en trocitos
- 1 huevo

## Pasos

**1** Echamos un chorrito de aceite de oliva en una sartén y cuando esté caliente añadimos los dientes de ajo cortados en trocitos pequeños.

**2** Cuando empiecen a estar doraditos, añadimos el jamón y lo dejamos unos instantes hasta que empieza a dorarse.

**3** Laminamos y secamos los boletus y los añadimos a la sartén. Los salteamos y cuando estén hechos añadimos un poco de sal y echamos el huevo removiendo. Tenemos que tener cuidado de no pasar mucho el huevo para que salga jugoso.



**4** En último lugar rellenamos los volovanes con el revuelto. Ya tenemos listos nuestros volovanes rellenos de boletus.

## Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

## Autor

Ana B. D.