Tartaletas rellenas de boletus (Tapa)

Nombre de la receta

Tartaletas rellenas de boletus (Tapa)

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Gluten

Huevo

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 trocito
- 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.