



Ingredientes:

Una lata de champiñones laminados, una docena de langostinos pelados, dos o tres huevos, aceite, sal, pimienta , un diente de ajo y perejil.

Preparación:

En una sartén, echamos un chorro de aceite y el ajo picado. Dejamos dorar y añadimos los champiñones bien escurridos. Cuando veamos que ya no sueltan agua, añadimos los langostinos y rehogamos todo junto.

Batimos los huevos con un poco de sal y pimienta y los añadimos a la sartén. Removemos hasta que se cuajen al gusto y espolvoreamos el perejil picado. Servimos.

Si queremos podemos cambiar los champiñones por unas setas de temporada.