Revoltillo de setas y jamón

Ingredientes - *Para 4 persona(s)*

- 5 Ud. de *Huevos*
- 1 Ud. de *Cep (Boletus edulis)*
- 4 Ud. de *Champiñon*
- 30 g de *Jamón ibérico de bellota*
- 2 Diente(s) de *Ajo*
- 4 Rebanada(s) de *Pan de payés*
- 4 Cucharada(s) de *Salsa de tomate*

Preparación

Paso 1 - Cortar los ingredientes

Primero limpiaremos y cortaremos a laminas las setas . También picaremos el ajo y cortaremos a trocitos pequeños el jamón.

Paso 2 - Batir los huevos

No hace flta batir demasiado el huevo ya que haremos un revoltillo. Añadiremos un poquito de sal.

Paso 3 - Hacer el revoltillo

Pondremos un poquito de aceite en una paella preferiblemente antiadherente.Cuando este caliente el aceite añadiremos el ajo.

Cuando este un poquito dorado añadiremos las setas (los champiñones y los ceps) y las saltearemos hasta que queden bien hechas. Llegado este punto añadiremos la salsa de tomate concentrado y lo mezclaremos bien.

Ahora añadimos el huevo que hemos batido previamente y con la ayuda de una pala de plástico o madera removeremos sin parar. Hay que remover con agilidad para que no se nos pegue ni se haga una tortilla en este plato el huevo tiene que quedar completamente revuelto. Cuando veamos que el huevo ya esta cocido retiramos la paella del fuego.

Paso 4 - Emplatado final

Ahora solo nos queda extender el huevo encima de una tostada y añadirle unas tiras de pimiento asado o escalivado.