



Tortilla de oronja (Amanita caesarea)

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 1/2 kg de *Oronjas*
- 6 Ud. de *Huevo*
- *Aceite de oliva*
- *Sal*
- *Pimienta negra*

Preparación

Paso 1 - Limpiar y saltear las setas

Lavar las setas con un paño húmedo y filetearlas. Una vez limpias y cortadas las saltearemos en una sartén con aceite de oliva.

Paso 2 - Batir los huevos

Batiremos los huevos en un cuenco con sal y pimienta. Cuando se hayan enfriado las setas que hemos salteado las mezclaremos con los huevos batidos.

Paso 3 - Hacer la tortilla

En una paella echaremos un chorrito de aceite de oliva y, cuando esté caliente, añadiremos los huevos batidos con las setas. Cuando esté hecha de un lado, la giraremos con la ayuda de un plato. Recomiendo una técnica para hacer una tortilla gruesa que consiste en ir retirando la paella del fuego tapada con una tapadera para que el calor penetre en la tortilla y la base se enfríe, evitando así que se nos queme. Este procedimiento lo haremos varias veces.