



TORTILLA FRANCESA RELLENA DE CHAMPIÑONES

Ingredientes

- *1 Tortilla francesa Casa Aranz* (1 persona)
- *1 Cuarto de cebolla*
- *5 Champiñoes*
- *Perejil*
- *Aceite*
- *Sal y Pimienta*



Modo de preparación

1. Regenera la Tortilla Francesa Casa Aranz calentándola en una sartén a fuego bajo durante 4 minutos.
2. Trocea los champiñones en láminas y reserva.
3. Corta la cebolla en trocitos pequeños y sofríela en una sartén con aceite de oliva hasta que dorada.
4. Agrega los champiñones y saltéalos a fuego vivo durante 5 minutos removiendo continuamente. Salpimenta al gusto.
5. Truco: Si los champiñones quedan ligeramente tostados, conseguirás que el sabor sea mucho más intenso.
6. Rellena la tortilla y espolvorea con perejil fresco recién picado.