NUESTRAS RECETAS

TORTILLA GOURMET CON LICOR TOSTADO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 2 Huevos
- 40 gr de champiñones laminados
- 20 gr de mantequilla
- 20 gr de langostinos cocidos y pelados
- 2 Cucharadas de "LICOR TOSTADO PANIZO"
- Sal
- Pimienta negra recién molida
- 1 Cucharada de nata
- 1 Cucharadita de cebolleta picada

PREPARACIÓN:

En una sartén, a fuego medio, ponemos los champiñones laminados, la cebolleta picada y 10 gr de mantequilla, salteamos.

Añadimos los langostinos pelados, la nata, salpimentamos al gusto, el **"LICOR TOSTADO PANIZO",** dejamos cocinar hasta que se evapore**,** removemos bien para integrar todo, y dejamos que rompa a hervir, en ese momento retiramos del fuego.

Batimos los huevos con sal y pimienta negra recién molida (al gusto), sobre una sartén al fuego, con 10 gr de mantequilla, ponemos a cuajar, en el momento que veamos que la parte de abajo esta cuajada, echamos la preparación anterior, cerramos la tortilla, damos una vuelta para cuajarla un poco más. Servir caliente.