



Tortilla `vaga´ con paté de pato Martiko

Receta para 4 personas.

Preparación:

Utilizaremos 2 huevos por ración, batirlos ligeramente en un bol y sazonar.

Calentar bien una sartén pequeña con un poco de aceite de oliva, añadir los huevos batidos y cuajar por un lado, sin dar la vuelta. Esta tortilla se cuaja únicamente por un lado, quedando así la parte superior súper cremosa.

Retirar a un plato y en la misma sartén saltear ligeramente las setas laminadas que luego serviremos sobre la tortilla.

Para aportar textura, añadir la cebolla frita. Y sobre el conjunto, unos daditos de paté de pato Martiko.

Consejos del chef:

Como veis, se denomina tortilla vaga porque solo se cocina por un lado, es muy importante que no quede seca y es muy versátil. Se puede rellenar con los vegetales que más os gusten.

[VER RECETA EN LA WEB >>](#)

AUTOR
Martiko

PRODUCTO
Paté de pato

OCASIÓN
Diario

INGREDIENTES

8 huevos camperos

2 latas de 130 g cada una de Paté de Pato Martiko Superior

2 cucharadas de aceite de oliva

Sal al gusto

4 setas de cardo

30 g de cebolla frita