RECETA DE REVUELTO DE HONGOS (Josemari Azurmendi)

Ingredientes aprox. para 4 personas: -2 cebollas -600grs. hongos
-6 huevos -Sal y aceite

-Cebolla pochada en juliana, a fuego muy lento (aprox. 1 hora).
-Hongos pochados:

- Si son congelados, descongelarlos con anterioridad y secarlos.
- Se ponen en una sartén grande, con un poco de aceite, en trozos pequeños, a gusto del artista, hasta que estén ligeramente pochados (aprox. 20 minutos)
- Mezclar los hongos con la cebolla y acabar de pocharlos (5 minutos).
- Batir huevos y añadir la sal (suficiente pero nunca mucha).

Verter el batido directamente a la sartén donde se han pochado la cebolla y los hongos, cuidando de que esta este con muy poco aceite y la sartén este muy caliente (un golpe de calor justo antes de batir los verter los huevos).