Crepas de huevo y champiñones

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
20 min.	2	Desayuno Cenas Postres	Fácil

.

Ingredientes

4 pza Huevos San Juan

6 pza Crepas

2 g Sal

20 ml Aceite de maíz

100 g Champiñones baby

20 g Cebolla finamente picada

20 g Cucharada de mantequilla

10 g Chilitos chiltepín opcional

Preparación

1.- En una sartén acitronar la cebolla con mantequilla, agregar los hongos miniatura y saltear, mantener calientes.

2.- Batir ligeramente los huevos con un poco de sal y agregar en una sartén con aceite caliente formando huevos revueltos y reservar.

3.- Calentar las crepas y doblarlas en triángulo, servir caliente los huevos y los champiñones, decorar con chilitos.