

OMELETTES DE HONGOS, QUESO, JAMON Y PUERRO

(Para 2 personas)

INGREDIENTES

4 huevos
50 g de hongos fileteados
2 rebanadas de jamón (picado)
 $\frac{1}{2}$ puerro picado
2 rebanadas de queso de su preferencia (picado)
Aceite de oliva extra virgen
Sal y pimienta negra

PREPARACIÓN

Salteamos el puerro a fuego medio en una sartén con un poco de aceite de oliva extra virgen, agregamos los hongos y espolvoreamos con un poco de sal y reservamos.

Batimos los huevos en un recipiente y le añadimos sal, pimienta y lo vertemos en la misma sartén, la cual debe ser de teflón para que no se pegue, cocinamos por 3 min, colocamos encima un poco de los ingredientes del relleno: hongos y puerros, queso picado y el jamón picado, doblamos en dos y cocinamos un poco más por ambos lados.

Servimos cada omelette acompañado de rebanadas de pan tostado.

Nota: Por cada 2 huevos 1 omelette por persona.