

Omelette Espiral



Tiempo de
preparación

19 min.

Porciones

4

Ideal para

Desayuno

Nivel

Fácil

Ingredientes

Sorprende a tu familia con este desayuno divertido y diferente hecho con Huevo San Juan®, en forma de un omellet en espiral, delicioso y nutritivo.

- 6 piezas de Huevo San Juan.
- 1 cucharada de cebolla en polvo.

- 2 cucharadas de queso amarillo rallado.
- 2 cucharadas de mantequilla.

Preparación

1. Divide las 6 piezas de Huevo San Juan® en yemas y claras en dos bowls. Reserva.
2. Mezcla las yemas con el queso amarillo hasta integrar.
3. Mezcla las claras con la cebolla en polvo hasta integrar.
4. Vierte cada mezcla en dos mamilas de cocina y reserva.
5. En un sartén derrite la mantequilla a fuego medio. Luego, con ayuda de la mamila, haz una espiral con las yemas primero. Luego, con las claras, rellena el centro de la espiral.
6. Voltea el círculo y deja cocer por 2 minutos.
7. Sirve en un plato extendido y decora con verdura.