

Omelette de tomate y mozzarella



Tiempo de
preparación

15 min.

Porciones

2

Ideal para

Desayuno
Cenas

Nivel

Fácil

Ingredientes

250 g de Claras de Huevo San Juan

80 g de Queso mozzarella

Cantidad necesaria: Jitomate Cherry, cebollín c/s, sal y pimienta al gusto, aceite de oliva

Preparación

- Romper la ligadura del las claras batiendo un poco y sal pimentar.
- En una sartén poner a calentar el aceite de oliva, poner la mitad de las claras de huevo San Juan, dejar cocer por un instante una vez que las claras estén blancas

voltear con cuidado y espolvorear el queso Mozzarella, y continuar la cocción.

- Adornar con el Jitomate cherry y el cebollín sobre el queso que se fundirá sobre la clara.
- Retirar del sartén y rociarle un poco de aceite de oliva. Nota: Este platillo se puede acompañar con pan tostado o integral