

Huevos cuajados con verduras



Tiempo de
preparación

15 min.

Porciones

3

Ideal para

Desayuno

Nivel

Fácil

Ingredientes

6 pzas Huevo San Juan

600 g Verduras limpias y cortadas. (Hongos, calabaza, pimiento, cebolla, etc.)

½ pza Jugo de limón amarillo

2 g Sal y pimienta

3 g Azúcar

150 ml Aceite de oliva

Preparación

1. Calentar la $\frac{1}{2}$ del aceite en una sartén al fuego y saltear las verduras hasta que empiecen a dorarse muy ligeramente.
2. Añadir el jugo de limón, el azúcar, un poco de sal y la pimienta.
3. Tapar y cocer a fuego lento 2 minutos hasta que estén tiernos.
4. Batir los huevos en un recipiente hondo, añadir las verduras mezclarlos y aderezar con sal y pimienta (cuidando no salar).
5. Poner el resto de aceite en una sartén limpia. Verter los huevos y cuajar a fuego muy suave, dándole la vuelta como una tortilla. Nota: si se desea partir por la mitad a lo largo y acompañar con aceitunas negras.