

Claras leonas



Tiempo de
preparación

25 min.

Porciones

2

Ideal para

Desayuno

Nivel

Fácil

Ingredientes

100 g Claras de Huevo San Juan

30 g Cecina de res seca

20 g Cebolla

1 pza Chile serrano

40 ml Aceite de oliva

Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Colocar en un sartén antiadherente el aceite y calentar.
2. Picar finamente la cebolla, junto con el chile y sofreír en el aceite caliente.
3. Incorporar la cecina cortada trozos pequeños y continuar friendo hasta que tome color.
4. En un recipiente hondo batir las claras con la sal y pimienta al gusto e incorporar a la cecina, moviendo constantemente hasta cocinar al gusto.
- 5 Colocar en el plato deseado, decorar con unas flores de albahaca y chile serrano rojo.