Omelette campirano



Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
30 min.	2	Desayuno	Fácil

.

Ingredientes

300 ml Huevos San Juan Light

100 g Cebolla blanca

1/2 pza Diente de ajo

18 pza Champiñones

500 gr Jitomate finamente picado

2 g Sal

2 g Pimienta.

6 pza Espárragos cocidos.

40 ml Aceite

Preparación

1. En una sartén calentar el aceite, incorporar la cebolla y acitronar. Agregar el jitomate y continuar por tres minutos aproximadamente, sazonar. Reservar.

2. Por separado saltear los champiñones y los espárragos. Reservar.

3. En otra sartén calentar un poco de aceite, verter la mitad del Huevo San Juan Light, salpimentar batiendo y dejando que cuaje un poco, voltear la omelette, colocar los champiñones, espárragos y un poco de jitomate picado, doblar a la mitad a que termine su cocción y repite con la otra parte del huevo.

4. Colocar en el plato deseado la primera preparación con la cebolla y el jitomate, acomodar la omelette sobre esta salsa.

5. Se puede acompañar con frijoles refritos, papa hashbrown o papas gajo y rebanadas de aguacate.