Omelette de tomate y mozzarella

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
15 min.	2	Desayuno Cenas	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