



Dificultad:
Media



Porciones:
5



Tiempo:
20 minutos

Información Nutricional

Energía:	127 Kcal
Proteínas:	8.0 g
Grasa Total:	9.0 g
Colesterol:	255. mg
H. de Carbono:	3.0 g
Fibra Dietética:	0.00 g
Sodio:	499 mg

OMELETTE SABORIZADO A LA LONGANIZA

Ingredientes

- 6 Huevos
- 1 Ramito de ciboulette picado fino
- 1 Tableta de caldo de longaniza MAGGI®
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- Pimienta y orégano a gusto

Preparación

1.- En un bowl bate los huevos a espumoso y agrega el ciboulette cortado finamente así también como la tableta de caldo de longaniza MAGGI® previamente desmenuzada.

2.- Finalmente condimenta con un toque de pimienta y orégano a gusto. Una vez listo, calienta una sartén antiadherente preferentemente con una gotas de aceite de oliva. Vierte $\frac{3}{4}$ de un cucharón aproximadamente sobre la sartén a fuego medio. Cocina durante unos segundos hasta que comiencen a dorarse levemente los bordes.

3.- Luego, con la ayuda de una cuchara o espátula, dobla a la mitad y termina de cocer a fuego medio. Voltea si es necesario y con el objetivo de cocer homogéneamente.

Sugerencia

Te aconsejamos acompañar esta omelette con café NESCAFÉ® collection y unas tostadas integrales.