



OMELETTE DE JAMÓN PARA EL DESAYUNO MAGGI®

Ingredientes

- 6 Huevos grandes
- 2 Láminas de jamón de pavo cortado en tiritas
- ½ Ramito de ciboulette picado fino
- ½ Caldo de costillar Come Bien, Vive Bien MAGGI®
- 2 Cucharadas de aceite de oliva

Preparación

1.- En un bowl bate los huevos hasta que queden bien líquidos, agrega el jamón y el ciboulette. Revuelve hasta unir y agrega el caldo de costillar Come Bien, Vive Bien MAGGI® previamente desmenuzado, revuelve nuevamente y reserva.

2.- Calienta una sartén de teflón preferentemente, añade una pequeña cantidad de aceite de oliva y vierte un poco de la preparación de huevos, cocina a fuego medio y cuando este levemente dorada y a medio cuajar, con ayuda de una espátula dobla la omelette sobre si misma formando una media luna, cocina durante dos minutos más y retira. Repite el proceso con el resto de la mezcla y sirve de inmediato acompañado de unas tostadas calientes.



Dificultad:
Baja



Porciones:
4



Tiempo:
15 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 208 Kcal |
| Proteínas: | 13.0 g |
| Grasa Total: | 15.7 g |
| Colesterol: | 327. mg |
| H. de Carbono: | 2.8 g |
| Fibra Dietética: | 0.00 g |
| Sodio: | 466 mg |

Sugerencia

Puedes acompañar esta preparación con una taza de NESCAFÉ® al desayuno.