



## 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 carne MAGGI® EQUILIVE®
- 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 carne MAGGI® EQUILIVE® 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.