



OMELETTE DE JAMÓN DE PAVO

Ingredientes

- 7 Huevos
- 4 Láminas de jamón de pavo ahumado cortado en cubos
- Sal, pimienta y orégano a gusto
- Tostadas listas
- Café NESCAFÉ® FINA SELECCIÓN®

Preparación

1.- En un bowl bate los huevos ligeramente hasta obtener una leve espuma, añade el jamón de pavo cortado en cubos y remueve, condimenta con sal y pimienta al gusto y vuelve a integrar bien.

2.- Calienta una sartén preferentemente de teflón y de unos 20 cm de diámetro, agregas solo unas gotas de aceite de oliva y vierte $\frac{1}{2}$ cucharón de la mezcla de huevos con jamón a la sartén y cocina a fuego medio durante unos segundos. Cuando veas que el borde ya está un tanto cocido, con una espátula dóblalo hacia la mitad y termina de cocinarlo, con el cuidado que debe quedar su centro "lechoso", más bien un tanto húmedo.

3.- Repite el procedimiento con el resto de la mezcla y una vez listo, sirve de inmediato acompañado con unas tostadas listas y un café NESCAFÉ® FINA SELECCIÓN® recién preparado.



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	142 Kcal
Proteínas:	11.1 g
Grasa Total:	10.0 g
Colesterol:	226 mg
H. de Carbono:	21.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	457 mg