

HUEVOS EN SARTÉN CON TOMATE, JAMÓN Y MOZZARELLA

Instrucciones:

1. En una sartén mediana, agregar un poco de aceite y añadir los tomates cortados, espolvorear con sal al gusto, saltearlos un par de minutos.
2. Con una cucharada abrir cuatro espacios entre los tomates, y agregar en esos espacios los huevos, espolvorear sal y pimienta.
3. Espolvorear queso sobre todos los huevos, colocar rebanadas de jamón y espolvorear con un poco de condimentos italianos.
4. Tapar y dejar cocinar hasta que las yemas tenga la consistencia que tú prefieras. Luego, retirar de la estufa, y listo para disfrutar y ser feliz.



05 MINUTOS

15 MINUTOS



4 HUEVOS

Ingredientes:

- 2 tomates medianos, cortados en tiras
- 4 huevos
- Queso mozzarella rallado
- Rebanadas de jamón
- Aceite de aguacate o el que gustes
- Sal y pimienta al gusto
- Condimentos italianos

Notas:

*¿No tienes jamón? Usa pavo, tocino o incluso un poco de chorizo. ¿Mozzarella? Cámbiala por queso parmesano, cheddar o cualquier queso que se derrita bien. Es una base fantástica que te permite experimentar con diferentes verduras, hierbas y especias