

OMELETTE DE CHAMPIÑONES

Porciones: 1



10 min.

INGREDIENTES

1 lata de 186g de Champiñones Rebanados.
2 huevos.
1/4 de vaso de leche.
Aceite de oliva virgen extra.
Sal y pimienta al gusto.
Queso manchego rallado al gusto.

PROCEDIMIENTO

En un bowl, coloca los 2 huevos con un chorrito de leche y bátelos.

Calienta el sartén con un poco de aceite.

Vierte la mezcla en todo el sartén.

Agrega un poco de sal y pimienta al gusto y voltea para que la cocción sea uniforme.

Coloca los Champiñones sobre la mezcla cocida, añade queso al gusto, y dobla a la mitad para que el queso comience a derretir.

Listo, a disfrutar de un rico desayuno con Champiñones MONTEBLANCO



Video receta

www.monteblando.com.mx

  @monteblando.mx