



Omelette con chipotle relleno de vegetales

Categoría: Desayuno

Excelente para iniciar el día con energía



Preparación
15 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de Aceite
- 4 cdas de Cebolla blanca picada
- 8 tazas de Espinaca
- 2 latas de Ensalada de Verduras La Costeña® (410 g)
- Sal al guto
- Pimienta negra molida al gusto
- 16 pzas de Huevo
- 8 cdas de Chipotles Picados en Adobo La Costeña®
- 8 cdas de Aceite



Preparación

1. En el aceite caliente freír la cebolla y espinaca, mezclar, verter la ensalada de verduras, mezclar, cocinar por 2 minutos, sazonar con sal y pimienta al gusto, retirar del fuego y reservar.
2. Batir 4 huevos con 2 cucharadas de chipotle, sazonar con sal y pimienta al gusto. En 2 cucharadas de aceite caliente verter el huevo batido y cocinar formando un omelette (tortilla de huevo). Repetir esta operación 3 veces más con el resto de los huevos hasta obtener 4 omelettes.
3. Dividir la mezcla de verduras en 4 porciones y rellenar los omelettes. Servir.