



Omelette relleno de queso y verduras

Categoría: Huevo y lácteos, Verduras, Salsas

¡Una delicia para comenzar tu día!



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 lata de Ensalada Campesina La Costeña®
- 2 cdas de cilantro picado
- 1 1/2 tazas de Salsa Ranchera La Costeña®
- 8 huevo
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cdas de aceite vegetal
- 1 taza de queso chihuahua rallado



Preparación

1. Mezclar la ensalada campesina con el cilantro y la salsa ranchera. Reservar.
2. Batir los huevos, sazonar con sal y pimienta, freírlos en aceite caliente, extender para formar una tortilla delgada colocar el queso y la mezcla de vegetales con salsa en un lado, cerrar con ayuda de una espátula.
3. Servir con un poco de salsa ranchera extra.