

Omelette francesa



- 1.- Bate los cinco huevos.
- 2.- Agrega las cucharadas de queso crema y bate hasta conseguir una sustancia homogénea.
- 3.- Agrega sal, pimienta y cebolleta a los huevos crudos.
- 4.- Ralla el queso mozzarella.
- 5.- En una sartén sofríe los champiñones hasta que éstos suelten su jugo.
- 6.- Agrega los huevos batidos a la sartén y no los mezcles hasta que estén bien cocinados por un lado.
- 7.- Agrega el queso rallado a los huevos en cocción.
- 8.- Da la vuelta al omelette cuando los huevos estén cocinados.
- 9.- Sirve y disfruta de esta sencilla pero deliciosa receta.