

Huevos revueltos

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Sal fina:

Huevo: 3 Unidades

Pan de campo:

Manteca: 2 Cucharada

Pimienta: A Gusto

Preparación de la Receta

- Calentar la mitad de la *manteca* en una sartén mediana a fuego medio bajo.
- Mientras tanto, mezclar suavemente los huevos, la sal en un bol, asegurándote de no introducir demasiado aire en la mezcla.
- Verter la mezcla de *huevo* en la sartén
- Cocinar de 4 a 6 minutos, revolviendo constantemente con una espátula flexible alrededor de los bordes de los huevos, hasta que se vean cremosos y casi coagulados
- Retirar del fuego.
- Agregar inmediatamente la cucharada restante de *manteca*
- *Condimentar* con pimienta ; probar y agregar más sal, según sea necesario.
- Servir con rodajas de pan de campo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cobbler-de-duraznos-2>