Omelet a la española



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Huevos: 3 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.

Guarnición

Tomate concasse: 2 Unidad
Ajo picado: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Morrón Verde: 1/2 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Morrón Rojo: 1/2 Unidad
Jamòn crudo: 50 g

Varios

Perejil picado: A gusto
Aceite de tomates: A gusto

Preparación de la Receta

- Coloque en un bowl los huevos y bata junto al aceite de oliva la sal y la pimienta.
- Cuele y reserve.

Guarnición

- En una sartén con aceite de oliva caliente, sude los morrones cortados en juliana y la *cebolla* ciselada junto con la sal.
- A mitad de cocción agregue el *ajo*.
- Luego incorpore el *tomate* en contacto con la sartén.
- Sobre el final de la cocción agregue el *jamón* crudo cortado en fina juliana.

Armado

- En una sartén con *manteca* caliente, cocine la preparación reservada y mezcle a medida que coagule.
- Antes de coagule por completo doble las 2/3 partes y las puntas hacia el centro y termine formando un cilindro.
- Es importante que quede sin coloración por fuera y levemente jugoso por dentro.
- Realice una incisión en el centro de la omelet y rellene con la *guarnición*.

Presentación

- Sirva en un plato y decore con *perejil* y aceite de *tomate*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/omelet-a-la-espanola