Omelette con dulce de frambuesas y salsa de chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Canela En Polvo: A gusto
Dulce de frambuesas: 2 cdas.
Salsa de chocolate: A gusto
Huevos: 2 Unidades
Azucar impalpable: 3 cda.

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar los huevos con un poco de azúcar impalpable y un poco de dulce de frambuesas.
- Colocar en una sartén con *manteca* y hacer la omelette dándole vuelta con pequeños golpes sobre el mango de la sartén.

Presentación

- Emplatar la omelette sobre una base de salsa de **chocolate**, hacerle un pequeño corte en el centro y rellenar con dulce de frambuesas.
- Espolvorear con azúcar impalpable y canela.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/omelette-con-dulce-de-frambuesas-y-salsa-de-chocolate