

## **Omelette Salvador**

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

Cebolla: 1/2 unidad Huevos: 3 unidad

Morrón Rojo: 1/2 unidad Mostaza: 1 Cucharadita

Orégano seco: 1 Pizca Queso Gouda En Fetas: 100 g

Sal y Pimienta: a gusto Tortillas de trigo: c/n

Zanahoria: 1/2 unidad

## **Acompañar**

Aceite De Oliva: c/n

Palta: 1/2 unidad Rúcula: c/n

Tomates cherry: c/n

## Preparación de la Receta

- Saltear en un sartén con aceite de oliva zanahoria, morrón rojo y cebolla en juliana hasta ablandar, condimentar con sal.
- Batir en un bowl huevos hasta espumar un poco, agregar orégano, mostaza Dijon
- Añadir a la sartén con los vegetales acomodados en la base el batido de huevos y por encima el queso en fetas mientas se cocina suavemente la base de huevo.
- Incorporar sobre el queso tortillas de trigo cubriendo la superficie y apretar un poco para que se peguen con el *huevo*.
- Dar vuelta y cocinar hasta dorar las tortillas.
- Servir con hojas de rúcula, tomates cherry en mitades y palta en gajos por encima.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/omelette-salvador