Omelettes de huevos chinos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Omelette de espárragos

Esparragos: 12 Unidades
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Huevos medianos: 2 Unidades
Panceta ahumada en fetas: 200 g
Azucar: Una pizca
Ajo: 1 Diente
Salsa de tomate o kechup: 100 g

Omelette de langostinos

Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla de verdeo: 200 grs.
Langostinos Frescos: 8 Unidades
Azucar: A gusto
Huevos medianos: 2 Unidades
Vino de arroz: 50 cc

Preparación de la Receta

Omelette de langostinos

- Limpie bien los *langostinos* y retire la vena del *lomo*
- Corte en pequeños bocados.
- Corte la *cebolla* de verdeo al bies.
- Bata los huevos y agregue sal pimienta y una pizca de azúcar.
- En un wok con aceite caliente cocine los huevos durante 10 segundos, retire y coloque en un bowl.
- Limpie el mismo wok, añada aceite y salteé la *cebolla* de verdeo y luego los *langostinos*, condimente con sal, pimienta y una pizca de azúcar.
- Desglace con vino de *arroz*, deje evaporar el alcohol

- Añada los huevos y cocine 30 segundos más.
- Sirva en un palto hondo.

Omelette de espárragos

- Pele los espárragos con pelapapas y corte al bies a unos 4cm de largo.
- Corte la *panceta* en trozos.
- Pele y pique el *ajo*.
- Bata los huevos.
- En un wok con aceite caliente cocine los huevos durante 10 segundos, retire y coloque en un bowl.
- Limpie el mismo wok, añada aceite y saltée la *panceta* los espárragos el *ajo*, añada, azúcar, sal y pimienta.
- Añada los huevos y cocine 30 segundos más.
- Sirva en un palto hondo y rocíe con salsa de *tomate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/omelettes-de-huevos-chinos