

Omelettes

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Omelette de hierbas frescas

Sal: A gusto

Cilantro: 1 cda.

Huevos: 3 Unidades

Aceite De Oliva: 20 cc

Omelette de vieiras y langostinos

Manteca: 20 g

Huevos: 3 Unidades

Cilantro: 1 Rama

Aceite De Oliva: 20 cc

Sal: A gusto

Curry: 1 cdita.

Langostinos: 4 Unidades

Vieiras: 4 Unidades

Omelette Variado

Sal: A gusto

Huevos: 3 Unidades

Habas: 25 g

Tandoori: 1 cdita.

Ciboulette: 1 cda.

Tomate: 1/2 Unidad

Champignones: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Omelette de vieiras y langostinos

- Limpie los *langostinos* y corte en rodajas.
- Limpie las *vieiras* y corte en cubos.
- Pique el *cilantro*.

- En una sartén con aceite de oliva saltee los *langostinos* y las vieiras con sal y una pizca de *curry*, durante treinta segundos
- En un bowl coloque los huevos, la sal, el *cilantro*, el *curry* restante, las vieiras y los *langostinos*
- Mezcle sin batir.
- En una sartén bien caliente con aceite de oliva coloque la mezcla, cuando empiece a coagular empuje la mezcla con una cuchara de madera hacia el otro extremo de la sartén sostenida en un ángulo de 45°.
- Pase un tenedor por debajo para despegar la mezcla y golpee el mango en la empuñadura de la sartén para hacerla rodar sobre sí misma
- Retire de la sartén directamente sobre un plato.

Omelette variado

- Haga un corte en cruz en la base del *tomate* y coloque en una olla con agua hirviendo durante treinta segundos
- Retire y pase por agua helada.
- Pele, retire las semillas y corte en cubos.
- Limpie los champignones y corte en láminas finas.
- Pique el *ciboulette*.
- En un bowl coloque los huevos, la sal, el *ciboulette*, las *habas*, el *tandoori*, los tomates y los champignones mezcle sin batir.
- En una sartén bien caliente con aceite de oliva coloque la mezcla, cuando empiece a coagular empuje la mezcla con una cuchara de madera hacia el otro extremo de la sartén sostenida en un ángulo de 45°.
- Pase un tenedor por debajo para despegar la mezcla y golpee el mango en la empuñadura de la sartén para hacerla rodar sobre sí misma
- Retire de la sartén directamente sobre un plato.

Omelette de hierbas frescas

- Pique el *cilantro*.
- En un bowl coloque los huevos, la sal y el *cilantro*.
- En una sartén bien caliente con aceite de oliva coloque la mezcla, cuando empiece a coagular empuje la mezcla con una cuchara de madera hacia el otro extremo de la sartén sostenida en un ángulo de 45°.
- Pase un tenedor por debajo para despegarla mezcla y golpee el mango en la empuñadura de la sartén para hacerla rodar sobre sí misma
- Retire de la sartén directamente sobre un plato.

Presentación

- Sirva los omelettes calientes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/omelettes>