



HUEVOS REVUELTOS

INGREDIENTES:

- Huevos.
- Jamón serrano.
- Guisantes verdes.
- Ajo. Cebolla. Sal.
- Aceite de oliva suave

INDICACIONES:

- Lavamos y cocemos los guisantes en agua con un poquito de sal. Una vez cocidos los escurrimos.
- Cortamos unas lonchas un poquito gruesas de jamón serrano, las cortamos en dados pequeños.
- Pelamos los dientes de ajos y los partimos en láminas pequeñas.
- Cogemos un trozo de cebolla, pero antes de pelar y cortar la cebolla, la mojamos un poco debajo del grifo de agua fría. La pelamos y cortamos en trozos pequeños.
- NOTA: Debemos cortar y echar muy poca cantidad de ajo y cebolla, que para echar más estamos a tiempo.
- Preparamos una sartén en la cual echaremos un chorrito pequeño de aceite de oliva suave, los taquitos de jamón serrano que habíamos cortado, el ajo, la cebolla y los guisantes, lo sofreímos un poquito sólo, porque vamos a echar los huevos posteriormente. He de mencionar que antes de echarlos, tenemos que batir los huevos, con energía.
- Cuando ya hayamos sofrido un poco los ingredientes, echamos los huevos batidos y mezclamos todo muy bien.
- NOTA: NO debemos tenerlo mucho tiempo cocinando, solo hasta que se nos cuajen los huevos.
- CONSEJO: Esta receta la podemos acompañar con una ENSALADA DE TOMATE.

