



PORCIONES

4

TIEMPO

20 min

DIFICULTAD

* * * * *

OMELETTE DE VEGETALES EN SALSA DE QUESO

INGREDIENTES

- 8 huevos.
- 4 rebanadas de queso manchego **Chipilo®**
- 4 rebanadas de queso americano **Chipilo®**
- 40gr de queso azul.
- 100gr de Crema **Chipilo®**
- 4 cucharadas de mantequilla **Chipilo®**
- 2 tazas de mix de vegetales de su preferencia
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- 1 Saltear con mantequilla y sazonar los vegetales con sal y pimienta, reservar.
- 2 Para hacer la salsa es necesario calentar la crema y agregar queso americano y queso manchego, hasta fundirlos. Si es necesario, hay que licuarlos en licuadora de inmersión.
- 3 Cocinar los huevos batidos de 2 en 2 con una cucharada de mantequilla a fuego bajo y formando una especie de tortilla, rellenar y bañar con salsa de quesos **Chipilo®**



•DESD E  1935•

EL SABOR Y ORGULLO DE MÉXICO

