



OMELETTE CAMPESIÑO.



Nivel:
Medio

Tiempo:
 **20 Min**

Porciones:
4 Porciones



¿Qué necesitas?

- 8 Piezas de huevo Bachoco®
- 1/2 Cucharada de caldo de pollo Bachoco®
- 5 Cucharadas de aceite
- 1 Pieza de cebolla picada
- 1 Diente de ajo picado
- 1 Pieza de chile serrano picado
- 1 Pieza de jitomate picado
- 1/2 Taza de granos de elote amarillo
- 1 Taza de champiñón picado
- 4 Cucharadas de queso fresco
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto



1. En un sartén con aceite caliente agrega la cebolla, el ajo, el chile, el jitomate, los granos de elote, el champiñón y el caldo de pollo en polvo. Sancocha a fuego medio.
2. Bate dos huevos con un poco de sal y pimienta. Vierte en un sartén con una cucharada de aceite caliente y fríe formando una tortilla, cuece por ambos lados.
3. Sirve la tortilla en un plato y sobre ella los vegetales fritos y el queso. Dobla la tortilla a la mitad.
4. Puedes acompañarlas con frijoles.

¡A disfrutar!

Bachoco.