



ENVUELTO DE HUEVO CON VEGETALES.



Nivel:
Medio

Tiempo:
 **20 Min**

Porciones:
4 Porciones



¿Qué necesitas?

- 8 Piezas de huevo Bachoco®
- 2 Cucharadas de caldo de pollo Bachoco®
- 1/4 Taza de aceite vegetal
- 1 Cucharada de cebolla picada
- 4 Piezas de jitomate
- 4 Cucharadas de perejil
- 1 Cucharada de vinagre de manzana
- 1/2 Taza de calabaza cortada en tiras delgadas
- 1/2 Taza de zanahoria cortada en tiras delgadas
- 1/2 Taza de chayote cortado en tiras delgadas
- 1 Taza de caldillo de tomate



- En un sartén caliente, agrega dos cucharadas de aceite y acitrona la cebolla. Luego agrega el jitomate, el perejil, el vinagre y el caldo de pollo en polvo.
- En otro sartén, con una cucharada de aceite, saltea los vegetales. Agrega una cucharada del caldo de pollo en polvo.
- Bate dos huevos y fríelos con una cucharada de aceite para formar una tortilla. Cuece por ambos lados y repite hasta tener la cantidad de tortillas que necesites.
- Enrolla las verduras con la tortilla de huevo, sírvelas con los vegetales y báñalos en la salsa de jitomate. Puedes agregar más perejil picado encima.

¡A comer!

Bachoco.