

Huevos Revueltos



Sirve:

2 raciones

Pieza:

8" Chef's Gourmet Skillet
small mixing bowl

Valora: ★★★★★☆

Contribuido por:

Shawn MacLeod
Dealer Autorizado Saladmaster®

Agregar un Comentario

2 huevos
1 cucharadita de
agua
(5
ml)
sal marina al gusto (opcional)

Preparación :

1. En un bol, bate los huevos y el agua con un tenedor durante aproximadamente 30 segundos o hasta que quede esponjoso.
2. Precaliente la sartén a fuego medio. Cuando varias gotas de agua rociada sobre la sartén resbalen, vierte los huevos batidos.
3. Remueve los huevos suavemente hasta que estén hechos, aproximadamente 30 segundos, o hasta que alcancen la consistencia deseada.
4. Añade sal al gusto, si lo deseas.

Información nutricional por ración

Calorías: 72
Grasa Total: 5g
Grasa 2g
Saturada:
Colesterol: 212mg
Sodio: 70mg
Carbohidratos: 0g
Fibra 0g
Dietética:
Azúcar: 0g
Proteína: 6g

La sal no está incluida en el análisis