



## HUEVOS REVUELTOS A LA MARGARINA

 Porciones: 2  Tiempo de preparación 17 minutos

### INGREDIENTES

- 5 huevos
- 90 gr de Margarina La Villita
- Sal y pimienta molida

## MODO DE PREPARACIÓN

Derrite 1 cda grande de margarina a baja temperatura en la sartén. Separa la clara de la yema de los 5 huevos. Bate ligeramente las claras huevo con un tenedor 10 a 12 veces.

Vierte la clara de huevo en la sartén y revuelve constantemente con una cuchara de madera. Separa constantemente lo que se pega a las paredes.

Cuando el huevo comience a aclararse, añade las yemas y continúa removiendo hasta que las yemas estén parcialmente cocidas.

Retira del fuego, sazona, sirve y disfruta.

---

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita