



HUEVOS REVUELTOS CON QUESO Y BRÓCOLI

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 250 gramos de brócoli cocido
- 200 gramos de queso gouda La Villita
- 1 lata pequeña de elotes
- Margarina sin sal La Villita
- 8 huevos
- Sal

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, vamos a cambiar nuestras mañanas con esta receta. ¡Espectacular!

<o:p></o:p>

Iniciamos batiendo los huevos con los elotitos y un poco de sal. <o:p></o:p>

Preparamos la sartén con Margarina sin sal La Villita y añadimos el brócoli picado. Después ponemos los huevos y cocinamos hasta que tomen un poco de color.<o:p></o:p>

Tomamos la mezcla y ponemos en un bowl para que tome la forma de este. Agregamos por encima trocitos de queso gouda La Villita y colocamos unos minutos en el horno. Servimos.<o:p></o:p>

¡Rico y saludable!<o:p></o:p>

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita