



OMELETTE DE CHAMPIÑÓN CON QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- Queso oaxaca La Villita
- 100 g de champiñones frescos, limpios y finamente picados.
- 6 huevos
- 15 ml de leche.
- Margarina con sal La Villita
- Pimienta al gusto.

MODO DE PREPARACIÓN

Este desayuno es uno de los favoritos de mi familia, prepáralo en cuestión de minutos y agrégale el rico sabor de La Villita.

En un tazón combinamos el queso con los champiñones, salpimentamos y reservamos. En un recipiente grande batimos los huevos junto con la leche hasta que se integren.

En una sartén caliente, añadimos un poquito de Margarina con sal La Villita y con vertemos la mezcla de los huevos, hasta que se distribuya bien y cocinamos a fuego bajo.

Una vez que el huevo comience a cuajar, colocamos al centro el queso con los champiñones, doblamos por la mitad y terminamos la cocción hasta obtener un omelette suave.

Por último, repetimos el procedimiento hasta tener las porciones deseadas.

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita