



OMELETTE DE FLOR DE CALABAZA LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 22 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 3 cucharadas de margarina con sal La Villita
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 1 Diente de Ajo
- 1 manojo de Flor de calabaza
- 1/2 Taza de Granos de elote de lata
- 8 piezas de Huevo
- 8 piezas de Tostadas de maíz horneadas

MODO DE PREPARACIÓN

No hay nada mejor que despertar una mañana con el delicioso sabor de un omelette preparado con margarina La Villita.

Funde una cucharadita de margarina y saltea la cebolla con el ajo por 2 minutos.

Agrega la flor de calabaza y los granos de elote, cocina por 3 minutos más.

En un sartén, funde un poco de margarina y calienta ligeramente.

Bate los huevos de dos en dos, vacía en el sartén y forma el omelette relleno con la flor de calabaza. Dóblalo en 3 y cocina a fuego bajo.

Forma así uno por uno y sirve acompañado de tostadas horneadas.