



OMELETTE DE POLLO Y SALSA ENCHILADA

 Porciones: 2  Tiempo de preparación 25 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 1 taza de pollo cocido desmenuzado
- 280 g de salsa enchilada
- 2 cucharadas de pimiento verde picado
- 1/4 de cucharadita de especias chili
- 4 huevos grandes
- 1 cucharada de leche
- 1 cucharada de manteca
- 1/4 de taza de queso Monterrey Jack La Villita rallado
- 3 cucharadas de tortilla chips triturados
- Sal
- Pimienta
- Crema agria

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta está maravillosa, ¿se animan a hacerla?

Desmenuzamos el pollo y mezclamos con la salsa enchilada, los pimientos verdes y las especias.

Ponemos la mezcla en una sartén y cocinamos a fuego medio hasta que se caliente. Sazonamos con sal y pimienta. Reducimos el fuego y mantenemos caliente.

En un tazón grande, batimos las yemas de huevo y la leche junto con una pizca generosa de sal y pimienta.

Batimos las claras de huevo de 4 a 5 minutos, hasta que se formen picos duros.

Incorporamos suavemente las claras de huevo en las yemas hasta que se hayan combinado completamente.

A fuego a medio-bajo derretimos la manteca, vertemos la mezcla de las claras y las yemas, y la dejamos cocer hasta que esté casi completamente firme.

Espolvoreamos 2 cucharadas de queso Monterrey Jack La Villita junto con los chips de tortilla sobre la superficie del omelette y tapamos hasta que el queso se derrita.

Extendemos una capa la mezcla de pollo caliente en el centro del omelette, doblamos por la mitad, y colocamos en un plato.

Agregamos unas cucharadas de salsa enchilada y el queso restante.

Servimos con crema agria.

¡Le encantara a toda la familia, amigas!