



OMELETTE DE QUESO OAXACA

 Porciones: 1  Tiempo de preparación 20 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 2 piezas de huevo
- Aceite
- Sal al gusto
- ½ taza de queso Oaxaca La Villita
- 2 rodajas de pepino
- 1 rodaja de zanahoria
- Cátsup
- 1 aceituna negra

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, este delicioso omelette será el desayuno preferido de los peques.<o:p></o:p>

Rompemos los huevos en un recipiente y agregamos sal al gusto. Batimos con un tenedor hasta que quede de un color amarillo uniforme.<o:p></o:p>

Ahora agregamos aceite en una sartén, vertimos el huevo y dejamos que se cocine, ponemos el queso Oaxaca sobre la tortilla que se ha creado y doblamos por la mitad. Vamos voltear la tortilla para que el queso se cocine perfectamente y quedó listo.

La parte divertida viene al servir, pues crearemos la cara de una rana. Para ello servimos el huevo en un plato y lo colocamos al centro, ponemos dos rodajas de pepino sobre la parte horizontal y un par más, de menor tamaño, sobre ellas. Las medias aceitunas sobre los pepinos darán el toque final a los ojos de la rana.

<o:p>La boca de esta rana la hacemos con cátsup y, como pequeña corona, ponemos una rodaja de zanahoria a la que le dimos esa forma con anterioridad.</o:p>

Ahora sí, amigas, nuestros pequeños adorarán este tierno omelette y lo comerán de forma más divertida.