



OMELETTE VEGETARIANO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

INGREDIENTES

- 2 rebanadas de queso manchego La Villita
- 90 gramos de Margarina La Villita
- 4 huevos
- ½ cebolla
- ½ taza de espinacas
- ½ taza de champiñones
- Sal y pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, vamos a preparar el desayuno con Margarina La Villita.

Primero ponemos en una sartén una cucharada de Margarina, esperamos a que derrita. Después, ponemos la cebolla picada en plumas y dejamos que se fría. Ahora agregamos los champiñones picados y las espinacas troceadas. Mientras se coce, vamos a poner en un bowl los huevos, la sal y la pimienta al gusto, batimos. Los ponemos en otra sartén con Margarina La Villita. Para que sea omelette recuerden dejar cocer de un lado y después del otro. Cuando esté listo, sin quitar de la sartén, vamos a rellenar con los champiñones, las espinacas y dos rebanadas de queso manchego La Villita.

Esperamos a que derrita el queso y ¡listo!

Sirve con unos frijoles y salsita.

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita