



JAMONES

Omelette jamón y queso

★★★★★ 0 comentarios

🕒 9 minutos

🍴 2 porciones

🔥 Calorías
251

🔥 Grasa
19 g

🔥 Proteína
19 g

El omelette de jamón y queso es una de las recetas favoritas de todos los que gustan empezar el día con un desayuno balanceado. Con esta deliciosa y sencilla preparación sorprenderás a esa persona especial que tanto quieres con tus habilidades en la cocina.

Ingredientes



Jamón Selecto: Pierna de cerdo ahumada

80g de Jamón Selecto Pietrán cortado en cubos



Pimienta al gusto



3 huevos frescos



Cilantro y/o perejil liso al gusto



2 tajadas de queso mozzarella bajo en grasa



1 cucharada de aceite de oliva

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso 

Con esta deliciosa receta sorprenderás a esa persona especial que tanto quieres con tus habilidades en la cocina.

¿Cómo preparar un omelette de jamón y queso paso a paso?

- En un bowl mezcla los huevos frescos con la sal y pimienta, con un mezclador manual, rápidamente.
- Agregamos los huevos batidos, y dejamos a cocinar de 2 a 3 minutos.
- Adiciona el queso mozzarella bajo en grasa y una parte del jamón.
- Con una espátula grande volteamos la mitad de los huevos para obtener una media luna, con la ayuda de la espátula presionamos suavemente el omelette para sellar los bordes y dejamos por otros 3 minutos terminando la cocción.
- Decora con el resto del Jamón Pietrán y el perejil.

Sirve caliente los omelette de jamón y queso para ti y esa persona especial. ¡Disfruta!

Si buscas otra opción de desayuno te recomendamos preparar un [sandwich de jamón y queso](#), prepáralo jamón pietrán de pavo y queso amarillo.



Compra tus productos a un clic

privon aguaventa éxito Carulla

Rappi Rappi Rappi Turbo

También puedes encontrarlos en tiendas, minimercados y autoservicios.

En Pietrán te acompañamos día a día en tu estilo de vida saludable, con diferentes alternativas que te aportan a una alimentación balanceada, y puedas disfrutar el placer de cuidarte.

Productos

Recetas

Mi Mundo saludable

Contacto