

Será por recetas



Huevos al queso

Huevos

 4 Personas

 30 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 11/10/2012

Ingredientes

- 6 huevos
- Aceite
- Sal
- 100 g de queso rallado
- Vinagre
- 4 torrijas de pan duro
- Leche
- Pimienta

Elaboración

Batir bien los huevos, con 2 cucharadas de leche, 1 de vinagre, sal y pimienta al gusto.

Poner al fuego una sartén grande con otras 2 cucharadas de aceite, y antes de que estén muy calientes, echar en ellas los huevos batidos.

No dejar de remover mientras se cuajan, para que no se forme una tortilla y cuando aun no se haya secado del todo, añadir el queso y remover un poco más, ya con el fuego apagado.

Servir con 4 rebanas de pan, que se freirán en aceite en el último momento.



Autor receta de Huevos al queso

Pedrito

 54 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 16/08/2012