Huevos revueltos con tomate

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Seleccione	Fácil	Seleccione	Con la familia	4 pessoas

Ingredientes

- 50ml de Gallo Aceite Clássico
- Huevos (4 un.)
- Tomates (2 un.)
- 1 cuchara de café de sal
- 0,5 cuchara de café de azúcar
- Cebollín a gusto

1. Parta los huevos y coloquelos dentro de una taza, batir en conjunto con la sal.
2. Corte los tomate en cuartos, y despues en pedazos mas pequeños
3. Caliente un wok con el aceite, y saltee el tomate juntamente con el azucar.
4. Enseguida, junte los huevos y, con el fuego bie fuerte deje cocinar, moviendo siempre durante aproximadamente 40 segundos.
5. Retire del fuego y junte el cebollín cortado en pedazos.
6. Sirva de inmediato.

Dicas do Chef

Para un mejor sabor y textura, sirva los huevos a termino medio.

Produtos utilizados

Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide