



Huevos Revueltos Blancos con Vegetales



Qué necesitamos:

- 3 cucharadas de *Rama®
- 8 claras de huevo batidas
- ½ cebolla cabezona roja finamente picada
- ½ pimentón rojo picado en cuadritos pequeños
- 3 cucharadas de apio finamente picado
- ¾ de taza de champiñón en láminas
- 1/3 de taza de queso amarillo picado en trozos
- 1/3 de taza de queso parmesano
- Sal al gusto

Preparémoslo juntos:



En un sartén fundimos Rama® y sofreímos la cebolla, el pimentón y el apio por 4 minutos. Agreguemos los champiñones y continuemos sofrriendo. Adicionemos las claras de huevo, revolvemos constantemente y agreguemos sal. Finalicemos agregando el queso parmesano, mezclemos y servimos.

Recomendación: Acompaña estos huevos con un delicioso pan y una buena taza de chocolate.