

Revueltos Gratinados



Qué necesitamos:

- 3 cucharadas de *Rama®
- 8 huevos muy bien batidos
- ½ cebolla cabezona finamente picada
- 1 diente de ajo finamente picado
- 6 láminas de jamón ahumado cortado en cuadritos
- ½ taza de champiñón en láminas
- 1/3 de taza de queso mozzarella rallado
- 2 cucharadas de cebollín finamente picado
- ½ taza de queso parmesano para gratinar
- Sal al gusto

Preparémoslo juntos:



En un sartén fundimos Rama®, sofreímos la cebolla y el ajo por 3 minutos. Adicionemos el jamón ahumado, los champiñones y continuemos la cocción por 3 minutos más. Agreguemos los huevos y mezclamos constantemente. Cuando ya están secando retiremos del fuego. Ponemos los huevos en una refractaria, agreguemos el cebollín, el queso mozzarella y revolvemos.

Rociemos el queso parmesano y llevemos al horno a gratinar por 7 minutos.

Recomendación: Sirve estos huevos acompañados con pan y una taza de café.