

Omelette de atún Mazatún







Ingredientes:

1 lata de atún Mazatún en agua 2 huevos 1/3 de cebolla picada finamente Pizca de sal y pimienta Aceite para cocinar

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero, en un tazón, bate los 2 huevos y sazona con sal y pimienta al gusto.

Después, calienta un poco de aceite en un sartén a fuego medio, añade los huevos batidos y deja cocinar sin revolver hasta que los bordes empiecen a cuajar.

Cuando el centro del omelette esté casi listo pero todavía ligeramente líquido, añade atún Mazatún y cebolla sobre una mitad del omelette.

Dobla la otra mitad del omelette sobre el relleno para cerrarlo y deja cocinar por un minuto más para asegurar que el atún Mazatún esté caliente. Sirve el omelette acompañado de ensalada y tu aderezo favorito.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos