

Omelette de aguacate



Ingredientes

- 2 huevos
- $\frac{1}{4}$ taza leche
- 1 cucharadita cilantro, picado
- $\frac{1}{2}$ cebolla, picada finamente
- 1 aguacate de Michoacán, cortado en rebanadas
- 1 cucharadita aceite
- Sal al gusto



Preparación

En un tazón mezcle el huevo y la leche y bata con un tenedor, sazone con sal; añada la cebolla picada y el cilantro.

Caliente el aceite en un sartén y vierta el huevo, cocine por unos minutos hasta que el huevo se cueza; cuando esto suceda acomode las rebanadas de aguacate de la mitad del omelet hacia afuera, doble el omelet y cocine hasta que esté bien cocido; sirva de inmediato.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Dificultad: fácil

Rinde 1 porción