

OMELETTE DE HIERBAS

Ingredientes:

- 12 Huevos
- 2 papas cocidas
- 1 Manojito de Espinacas cortado en tiritas
- 1 Manojito de Cilantro
- 1 Manojito de Perejil
- 1 Manojito de Hierbabuena
- 1 Manojito de Albahaca
- 1 cucharita de Ajo en Polvo
- 1 cucharita de Sal
- ½ cucharita de Pimienta negra molida
- Aceite de Oliva el necesario

Para acompañar:

- 3 Tomates bola rojos en gajos
- Rebanadas de Cebolla morada
- Aceite de oliva el necesario

Preparación:

1. En un tazón se revuelven los huevos con tenedor, sólo a mezclar. Se aparta.
2. Las papas se pelan y se cortan en rebanadas.
3. Las espinacas se lavan, se les retira el rabo y se cortan las hojas en tiritas.
4. El cilantro, el perejil, la hierbabuena y la albahaca se lavan, se deshojan y se cortan las hojas en tiras gruesas, los cabos se desechan.

5. Se añade a los huevos el ajo en polvo, la sal, la pimienta y se revuelve. Se agregan todas las hojas verdes, la papa y se incorpora con una espátula con cuidado.
6. En un sartén antiadherente se vacían 2 Cucharadas de aceite de oliva y se calienta. Se añade la mezcla de huevo y se deja cocinar hasta que cuaje el huevo. Se voltea con cuidado y se deja cocer del segundo lado.
7. Para servirse se cortan rebanadas como de pastel y se acompaña de la ensalada de tomate con cebolla, aderezada con aceite de oliva.

Notas:

Se puede hacer si se desea en porciones individuales usando pequeños sartenes.