

SECONDI PIATTI

Huevos revueltos

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 tazza di salsa de chile verde
6 uova leggermente sbattute
panna acida

PREPARAZIONE

1 Scaldare la salsa de chile verde in una padella su fuoco moderato. Versarvi le uova e cuocere su fuoco basso e senza mescolare per 1 minuto e $\frac{1}{2}$ o finché il composto inizierà a rapprendersi sul fondo. Sollevare i bordi della frittata e ripiegarli con una spatola in modo che il composto, ancora liquido che si trova in superficie venga a contatto con la padella e si addensi.

Continuare a sollevare e ripiegare i lembi della frittata finché tutta la frittata si sarà rappresa ma sarà ancora morbida.

Servire caldo passando la panna acida a parte.