

Huevos Revueltos

Ingredientes

- 2 huevos
- 30 g mantequilla
- sal y pimienta negra molida

Instrucciones

- Batir los huevos junto con algo de sal y pimienta usando un tenedor.
- Derretir la mantequilla en una sartén con capa antiadherente a fuego medio. Fíjate bien: ¡que la mantequilla no se vuelva dorada!
- Verter los huevos en la sartén y mezclar durante 1-2 minutos hasta que estén cremosos y cocinados un poco menos de lo que te gusta. Recuerda que los huevos seguirán cocinándose incluso una vez que los hayas puesto en tu plato.

