

Omelet caprese

Ingredientes

- 1 cda. aceite de oliva
- 3 huevos
- 1/2 aguacate
- ½ cda. albahaca fresca o albahaca seca
- 75 g (150 ml) queso mozzarella fresco
- sal y pimienta

Instrucciones

- Romper los huevos en un bol para mezclar y añadir sal y pimienta negra al gusto. Batir bien con un tenedor hasta que todo esté mezclado completamente. Añadir albahaca y revolver.
- Cortar el aguacate en rebanadas. Picar o rebanar el queso.
- Calentar el aceite en una sartén grande. Freír los tomates durante algunos minutos.
- Echar la mezcla de huevos sobre los tomates. Esperar hasta que se vuelva un poco firme y añadir el queso.
- Bajar el fuego y dejar que el omelet se endurezca. Servir de inmediato, ¡y disfrutar!

