Sándwich de huevo express



Consejo del chef

Sala la carne con sal gruesa al gusto y sírvelo en un plato acompañado de unos espárragos y patatas a la parrilla, o tu guarnición preferida.

Raciones para 1

- ❏ 2 huevos
- ❏ 2 rebanadas pan de molde
- ❏ perejil
- ❏ aceite

1. Casca los dos huevos de la tortilla en un bol, añade sal, pimienta y perejil al gusto y bate bien hasta que todo quede integrado.
2. En una parrilla o sartén antiadherente, echa un chorrito de aceite de oliva y vierte los huevos batidos intentando que ocupen toda la superficie de la sartén.
3. Impregna cada rebanada un poco de la mezcla de huevo por ambos lados. Espera un par de minutos a que empiece a cuajar el huevo a fuego suave y da la vuelta a la tortilla con la ayuda de una espátula ancha con cuidado de voltear las tres cosas a la vez, huevo y los dos panes del sándwich.
4. Recoge las partes del huevo que han quedado fuera del pan sobre este y dobla una rebanada sobre la otra formando el sándwich.
5. Retira el sándwich de huevo ya formado del fuego y sírvelo calentito.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/sandwich-de-huevo-express/