

CHEESE OMELET



Servings

1 Person



Cook time

12 Minutes



Calories

250

INGREDIENTS:

- 2-3 large eggs
- 1-2 tablespoons milk (optional for creaminess)
- Salt and pepper to taste
- ¼ to ½ cup shredded cheese (cheddar, mozzarella, or your choice)
- 1 tablespoon butter or oil

STEPS FOR COOKING:

1

In a bowl, crack the eggs and add milk, salt, and pepper. Whisk until well combined.

2

Heat a non-stick skillet over medium heat and add the butter or oil, letting it melt and coat the pan.

3

Pour the egg mixture into the skillet. Let it cook undisturbed for about 1-2 minutes until the edges start to set.

4

Sprinkle the cheese (and any optional fillings) over one half of the omelet.

5

Once the eggs are mostly set but still a bit runny on top, gently fold the omelet in half over the cheese.

6

Cook for another minute or until the cheese is melted and the eggs are fully cooked. If you prefer your omelet well done, cover the pan with a lid for a minute.

7

Slide the omelet onto a plate. Garnish with fresh herbs if desired, and enjoy!

MORE RECIPES AT WWW.FOODSHARE.COM/RECIPES

TORTILLA DE QUESO



Porciones

1 Persona



Hora de cocinar

12 Minutos



Calorías

250

INGREDIENTES:

- 2-3 huevos grandes
- 1-2 cucharadas de leche (opcional para darle cremosidad)
- Sal y pimienta al gusto
- ¼ a ½ taza de queso rallado (cheddar, mozzarella o tu elección)
- 1 cucharada de mantequilla o aceite

PREPARACIÓN:

1

En un bol, cascar los huevos y agregar la leche, la sal y la pimienta. Batir hasta que esté bien combinado.

2

Calienta una sartén antiadherente a fuego medio y agrega la mantequilla o el aceite, dejando que se derrita y cubra la sartén.

3

Vierta la mezcla de huevo en la sartén. Déjelo cocinar sin tocar durante aproximadamente 1-2 minutos hasta que los bordes comiencen a endurecerse.

4

Espolvoree el queso (y cualquier relleno opcional) sobre la mitad de la tortilla.

5

Una vez que los huevos estén casi cuajados pero aún un poco líquidos por encima, doble suavemente la tortilla por la mitad sobre el queso.

6

Cocine por un minuto más o hasta que el queso se derrita y los huevos estén completamente cocidos. Si prefieres tu tortilla bien hecha, tapa la sartén con una tapa durante un minuto.

7

Deslice la tortilla en un plato. Adorne con hierbas frescas si lo desea y disfrútelo!

MÁS RECETAS EN WWW.FOODSHARE.COM/RECIPES