

# Huevos revueltos



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 2

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/huevos-revueltos>

## Preparación

Se pone en la sartén el tocino a fuego muy lento con un poco de aceite de oliva o mantequilla. Mientras tanto se baten bien los huevos con sal, se le añaden las cucharadas de leche, unas briznas de un buen queso rayado fácilmente fundible y por último, un poco de pimienta. Se vuelcan en la sartén los huevos batidos con sus aditivos y no se deja de remover la mezcla a fuego medio.

Acompañar con pan caliente, y añadir un poco de pimienta más antes de servir.

## Ingredientes

- 4 Huevos
- 2 cucharada/s Leche
- 1 poco Tocino - Panceta troceada
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Queso rallado
- Sal
- Aceite de oliva o manteca

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Guarniciones, Desayuno

