



Huevos Campesinos

Description

Este puede ser el desayuno perfecto y tal vez mi almuerzo de vez en cuando. Mi mamá solía cocinarlos cuando era pequeña, yo los prefiero con queso y bien secos.

Huevos Campesinos or Peasant's Eggs (English version below)

Ingredientes

- 4 huevos
- 2 cucharadas de leche
- 1 cucharada de mantequilla para freir los huevos
- 1/4 taza de granos de Mazorca
- 1/4 taza de queso doble crema rallado (Opcional).
- Sal y pimienta al gusto

Preparacion.

1. En un recipiente bata los huevos muy bien y luego mezcle los demas ingredientes hasta obtener una consistencia suave.
2. Caliente un sarten anti-adherente y engrase ligeramente con mantequilla, luego coloque la mezcla.
3. Cuando esten cocidos por un lado deles la vuelta y cocine por el otro lado hasta que esten secos .
4. Se pueden servir con,jamon serrano, Pan Blandito o Arepas

Peasant's Eggs (English version)

This can be my perfect breakfast and maybe my lunch every time. My mother use to cook them when I was little, and I prefer with cheese and well dry.

Ingredients makes 2 portions

- 4 eggs
- 2 tbsp of milk
- 1 tbsp of butter to fry
- 1/4 cup of sweet corn

-
- 1/4 cup of grated mozzarella cheese (optional).
 - Salt and pepper to taste

Preparation

1. In a bowl whisk the eggs very well and then mix all the other ingredients until you have a soft consistency.
2. Heat a non-stick pan and grease lightly with butter and pour a few spoons of the batter mix.
3. When one side is cooked, flip over to the other side and cook until dry.
4. You can serve them with Serrano jam and Soft bread or Corn dumplings.