



Huevos Estrellados con Carne

Description

The literal translation is crash eggs with beef, but could more accurately be described in English as an omelette.

Huevos Estrellados con Carne – Omelette with Beef (English version below)

Ingredientes hacen 2 porciones

- 4 huevos
- 100 gramos de carne magra
- 2 cucharadas de aceite
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Corte la carne en trozos pequeños.
2. Caliente un sartén anti-adherente y sofríala en 2 cucharadas de aceite hasta que este ligeramente dorada.
3. Agregue sal y pimienta al gusto.
4. Luego agregue los huevos y luego mezcle hasta obtener una consistencia suave.
5. Cuando estén cocidos por un lado deles la vuelta y cocine por el otro lado hasta que estén secos.
6. Se pueden servir con Pan Blandito o Arepas y chocolate caliente.

Omelette with Beef (English version)

Ingredients makes 2 portions

- 4 eggs
- 100 grams of stewing meat
- 2 tbsp of oil
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. Cut the meat into small pieces.
2. Heat a non-stick pan and saute in 2 tablespoons of oil and fry the meat until golden brown.
3. Add salt and pepper to taste.
4. Add the eggs and mix all the other ingredients until you have a soft consistency.
5. When one side is cooked, flip over to the other side and cook until dry.
6. You can serve them with Soft bread or Corn dumplings and hot chocolate drink.