



Huevos Pericos

## Description

This recipe is very popular in Colombia for breakfast. We call them parakeets because it has so many different colours, and they go perfectly with grilled corn cakes and chocolate drink.

## Huevos Pericos or Parakeet's Eggs (English version below)

### Ingredientes

- 4 huevos
- 2 cucharadas de leche
- 1 cucharada de mantequilla para freir los huevos
- 1/4 taza de cebolla verde finamente picada
- 1/4 taza de tomate finamente picado
- 1/4 taza de queso doble crema rallado (Opcional)
- Cilantro o Tomillo finamente picado para decorar (Opcional)
- Sal y pimienta al gusto

### Preparación

1. En un sartén colocar la mantequilla y la cebolla finamente picada a fuego medio y dejarlos cocinar por 10 minutos. Cuando hayan sudado un poco añadir el tomate y dejar sofreír por otros 2 minutos.
2. En un recipiente bata los huevos, la leche y queso muy bien y luego agregue a los demás ingredientes hasta obtener una consistencia suave.
3. Cuando estén cocidos por un lado deles la vuelta y cocine por el otro lado hasta que estén secos .
4. Se pueden servir con pan o arepas y decorar con cilantro o tomillo.

## Parakeet's Eggs (English version)

### Ingredients makes 2 portions

- 4 eggs
- 2 tbsp of milk

- 1 tbsp of butter to fry
- 1/4 cup of spring onion finely chopped
- 1/4 cup of tomatoes finely chopped
- 1/4 cup of grated mozzarella cheese (optional)
- Coriander or Thyme finely chopped to decorate (optional)
- Salt and pepper to taste

### **Preparation**

1. In a saucepan place the butter and chopped onions over medium heat and let then cook for 10 minutes. When they saute a bit add the tomatoes and cook for two minutes more.
2. In a bowl whisk the eggs, milk, cheese very well and then mix and add to the other ingredients until you have a soft consistency.
3. When one side is cooked, flip over to the other side and cook until dry.
4. You can serve them with bread or corn cakes and decorate with coriander or thyme