



Huevos Revuelos con Salchichas

Description

This combination of ingredients can be one of my perfect breakfasts, especially with the hot chocolate drink and cheese as a complementary touch.

Huevos Revuelos con Salchichas or Omelet with Sausages (English version below)

Ingredientes

- 4 huevos.
- 2 cucharadas de leche.
- 4 salchichas precocidas o Frankfurters.
- 1/4 taza de queso doble crema rallado (Opcional).
- 2 cucharadas de aceite.
- Sal y pimienta al gusto

Preparacion.

1. Corte 2 salchichas en rodajas y las otras 2 salchichas en 4 pedazos cada una
2. Caliente un sartén anti-adherente y sofríalas en 2 cucharadas de aceite.
3. Retire los pedazos grandes y deje a un lado para decorar.
4. Luego en un recipiente bata los huevos muy bien y luego mezcle los demás ingredientes hasta obtener una consistencia suave.
5. Agregue la mezcla de los huevos encima de las salchichas en rodajas.
6. Cuando estén cocidos por un lado deles la vuelta y cocine por el otro lado hasta que estén secos .
7. Se pueden servir con las salchichas fritas, Pan Blandito o Arepas, queso mozzarella y chocolate caliente.

Omelette with Sausages (English version)

Ingredients makes 2 portions

- 4 eggs
- 2 tbsp of milk
- 4 precooked sausages or Frankfurters.
- 1/4 cup of grated mozzarella cheese (optional).
- 2 tbsp of oil.
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. Cut 2 sausages into slices and the other 2 sausages into 4 pieces each
2. Heat a non-stick pan and saute in 2 tablespoons of oil.

3. ~~Remove the large pieces and set aside for garnish.~~
4. In a bowl whisk the eggs very well and then mix all the other ingredients until you have a soft consistency.
5. Add the egg's mix on top of the sausages in slices.
6. When one side is cooked, flip over to the other side and cook until dry.
7. You can serve them with the fried sausages and Soft bread or Corn dumplings. mozzarella cheese and hot chocolate drink.