

CONTORNI

Huevos revueltos con chorizo

Origine: Messico

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Salsiccia	120 g
Uova	6
Latte	1/4 tazza
Pomodoro spellato e tritato	1
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Togliere il budello alla salsiccia e sbriciolarla in una padella. Porre su fuoco dolce e cuocere la salsiccia per 15-20 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- 2 Scolare il grasso eccedente. In una terrina sbattere le uova con il latte, sale e pepe.
- 3 Versare le uova sopra la salsiccia e cuocere su fuoco dolce senza mescolare finché le uova inizieranno a rapprendersi sul fondo e sui lembi della padella.
- 4 Sollevare e ripiegare con una spatola i lembi della frittata in modo che il composto ancora liquido che si trova in superficie venga a contatto con la padella e si addensi.
- 5 Continuare a sollevare e ripiegare i lembi della frittata per 2-3 minuti. Incorporare quindi i pomodori al composto e continuare a sollevare e ripiegare per altri 2-3 minuti o finché la frittata sarà rappresa ma ancora morbida. Servire subito.