|  |
| --- |
| Algoritmo de 2 huevos revueltos. |

Ingredientes (Datos de Entrada):

* 2 huevos
* Aceite (al menos 100 ml)
* Sal
* Ingrediente Extra (Cebolla, Tomate, Chorizo, Pimientos, hasta carne si quieres)

Preparación (Proceso):

- Cortar en trozos al ingrediente extra en caso de tenerlo, se recomienda que sean chicos, máximo del tamaño de un terrón de azúcar.

- Poner una sartén a fuego lento y echarle aceite hasta cubrir 80% del fondo de la sartén (calentar durante 5 minutos).

- Meter los trozos de nuestro ingrediente y agrietamos los 2 huevos en la orilla de la sartén para después abrirlos y dejar caer la yema y la clara en la sartén (hacerlo huevo por huevo para facilitar el proceso).

- Revolver nuestros huevos sin miedo a que la yema y la clara se combinen (pues son huevos revueltos).

<<*Es importante tener mucho cuidado para el siguiente paso, pues la sartén ya debe estar bastante caliente.>>*

- Por último, agregaremos 2 pizcas de sal por huevo o al gusto, seguir revolviendo hasta que nuestros huevos ya estés suficientemente cocidos.

- ¡Ya lo puedes servir en el plato!

Resultado (Datos de Salida):



Ahora ya tienes tus ***huevos revueltos listos*** para comer, puedes acompañar con un pan a medio tostar, una barra o incluso tortillas.