

# Receta de Omelette



## Omelette Clásico

Preparación	Cocción	Total
5 mins	5 mins	10 mins

### Ingredientes

- 4 huevos grandes (a temperatura ambiente)
- 1/4 taza de leche entera
- 1/4 cucharadita de sal kosher
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal

### Instrucciones

1. Bate los huevos y la leche hasta que estén espumosos.
2. Calienta una sartén antiadherente a fuego medio. Agrega la mantequilla.
3. Vierte los huevos. Déjalos reposar durante unos segundos.
4. Usa una espátula para empujar los huevos cocidos desde el borde de la sartén hacia el centro.
5. Cuando los huevos estén casi cocidos pero aún suaves, dóblalos por la mitad.
6. Desliza el omelette en un plato.

### Información Nutricional

- Calorías: 292 kcal
- Carbohidratos: 1 g
- Proteína: 13 g
- Grasa: 26 g