

## PARA QUÉ ES ADECUADO

Un clásico para días bajos en carbohidratos y días de descanso, válida tanto para comidas como para cenas.

INGREDIENTES (Para 1 pax.)	CANTIDAD/UNIDAD
Huevo	2 unid.
Queso creamo (Ej: Philadelphia)	50gr.
Pimienta negra y oregano	Al gusto.
AOVE	CS
Sal	CS



## ELABORACIÓN

Batimos en un bol los huevos con una pizca de sal. Añadimos el AOVE en una sartén con fuego bajo. Incorporar los huevos y remover continuamente hasta que vaya cuajando. Casi al terminar de cuajar el huevo, apagamos el fuego, añadimos el queso crema y la pimienta negra. Una vez servido, espolvorear con un poco de orégano.

Este plato permite añadir vegetales tales como champiñones, espárragos trigueros.