

OMELETTE DE JUREL UNICO



PORCIONES

3 a 4

DIFICULTAD

Media

PREPARACIÓN

1. Desmenuzar el jurel en un bol y reservar.
2. Cortar la cebolla en pluma y sofreír en un sartén con un poco de aceite hasta que esté transparente.
3. Añadir el vinagre de vino tinto y el azúcar rubia. Cocinar por 7 a 10 minutos hasta obtener una textura de mermelada. Reservar.
4. Batir los huevos. Sazonar con sal y pimienta. Verter una parte de la mezcla en un sartén antiadherente con poco aceite para cocinar la primera omelette.
5. Ir moviendo la mezcla suavemente sin revolver. Cuando el huevo esté semi cuajado, agregar la mermelada de cebolla, trocitos de queso crema y el jurel.
6. Cerrar el omelette y servir de inmediato.

TIEMPO ESTIMADO

45 minutos

INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO al natural
- 1 cebolla
- 1 cucharada de azúcar rubia
- Vinagre de vino tinto a gusto
- 1 paquete de queso crema en trozos
- 6 huevos

