

Imprima esta receta en cartulina de 8.5 "X 11", usando su impresora de escritorio, corte a lo largo de la línea punteada, luego doble por la mitad.

La receta puede caber en una caja de 6 "X 4" para uso futuro.

¡Si no usa Mi Sofrito Rico™ no podemos garantizar que su comida tenga un sabor increíble!
Entonces ... No pruebe estas recetas con otras marcas de Sofrito. ¡No funcionará!

Tocino, huevo y queso

Bacon, egg & cheese omelette

Ingredientes: (rinde 2 tortillas para 2 personas)

1 libra de tocino de pavo o cerdo en rodajas

6 huevos jumbo (8 medianos)

1/4 cucharadita de **Mi Sofrito Rico™**

1/8 taza de leche

1/4 cucharadita de ajo en polvo

1/8 tspn. of sea salt

1/8 cucharadita de pimienta negra

1/4 barra de mantequilla

Rallar el siguiente queso:

1/3 taza de Monterey Jack,

1/3 taza de cup Mozzarella,

- o - elige tus favoritos



Foto de archivo mostrada arriba

www.MarinLatinFoods.com



DOBLEZ

DOBLEZ



~ ¡Que lo disfrutes con salud! ~

Para la tortilla occidental simplemente agregue pimientos rojos y verdes picados y cebollas.

NOTA: Repita los pasos "d", "e" y "f" para los huevos restantes (segunda tortilla).

voltee la tortilla y cocine durante 2-4 minutos adicionales y luego retírela.

derecha sin coberturas por el medio y haga lo mismo con la mitad izquierda. Después de 2-4 minutos,

f - Una vez que los huevos estén un poco firmes, con una espátula grande, doble la mitad

diagrama

espolvoree 1/2 queso(s) sobre el tocino.

e - el medio de la tortilla como se muestra en el diagrama y luego

Vierte 1/2 de la mezcla de huevo en la sartén. Coloque 1/2 de los trozos de tocino en

tocino de pavo para cocinar la tortilla.

y usar un palito de mantequilla de 1/8 o usar los mismos goteos del

d - En la misma sartén, donde cocinaste el tocino, puedes limpiar la sartén

Mezcle hasta obtener una consistencia uniforme.

c - con: **Mi Sofrito Puro™**, leche, ajo en polvo, sal marina y pimienta negra.

Revuelva los huevos (retire 1 yema, o más, para reducir el colesterol) y combine

a - En una sartén o sartén grande, cocine el tocino hasta que esté crujiente y luego córtelo en trozos de 1 pulgada.



Instrucciones
de cocina

Tocino, huevo y queso
Bacon, egg & cheese omelette

www.MarinLatinFoods.com

