Platos vegetarianos

Huevos revueltos con aceite de pipas de calabaza

Primer plato
Tipo de receta

10 Minutos
Preparación

Fácil
Dificultad

Ingredientes para 1 personas

2 huevos
aceite de pipas de calabaza
sal, pimienta
Para la decoración:
tomates cóctel
perejil o cebollino

Preparación

Batir los huevos con el aceite de pipas de calabaza estirio, sal y pimienta. Ponerlo en una sartén caliente y no dejar de removerlos hasta que estén completamente cuajados. Al final poner el revuelto en un plato y decorarlo con los tomates cóctel partidos por la mitad y las hierbas. El mejor pan que acompaña a este plato es un pan negro o integral.

Sugerencia: Lo completa una ensalada de hojas verdes y servido sobre una rebanada de pan de centeno integral

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch