Receta de Revuelto De Jamón Y Queso En Microondas

22 Abr 2014

Buenos días, para hoy martes os dejo esta receta para hacer en el microondas, aunque también puede hacerse al fuego, revuelto de jamón y queso, y espero que sea del agrado de todos.

Ingredientes

- Huevos (seis o siete)
- Jamón de york o serrano (según vuestro gusto)
- Queso rallado (cheddar u otro)
- Aceite de oliva
- Cebolla (un trocito)
- Perejil picado
- Pimienta blanca o negra
- Romero
- Leche (un vasito)
- Sal

Modo de Preparación

1. En una fuente para microondas, poner un poco de aceite con la cebolla bien picadita y meter a potencia máxima uno o dos minutos
2. Agregar los huevos, un poco de sal, el vasito de leche y espolvorear con el perejil, el romero y la pimienta
3. Batir hasta que se mezcle bien
4. Añadir el jamón en tiritas o taquitos y un poco de queso rallado
5. Cocinar a nivel medio-alto, entre ocho o diez minutos, removiendo varias veces
6. Espolvorear otro poco de queso rallado y taparlo
7. Dejar reposar unos minutos y mezclar antes de servir