



## Huevos revueltos con tomate



Categoría

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Selecione



Dificuldade

Fácil



Custo

Selecione



Com quem?

Con la familia



Nº de pessoas

4 pessoas

### Ingredientes



50ml de Gallo Aceite  
Clásico

- Huevos (4 un.)
- Tomates (2 un.)
- 1 cuchara de café de sal
- 0,5 cuchara de café de azúcar
- Cebollín a gusto

1

Parta los huevos y coloquelos dentro de una taza, batir en conjunto con la sal.

2

Corte los tomate en cuartos, y despues en pedazos mas pequeños

3

Caliente un wok con el aceite, y saltee el tomate juntamente con el azucar.

4

Enseguida, junte los huevos y, con el fuego bie fuerte deje cocinar, moviendo siempre durante aproximadamente 40 segundos.

5

Retire del fuego y junte el cebollín cortado en pedazos.

6

Sirva de inmediato.



#### Dicas do Chef

*Para un mejor sabor y textura, sirva los huevos a termino medio.*

#### *Produtos utilizados*



*Clássico*

Aceite de Oliva Virgen Extra



*Mais receitas em*

*[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide