



## Recetas del Chef Pepin

### **ENSALADAS Y VEGETARIANOS**

#### **REVUELTO DE AGUACATE, MAÍZ Y QUESO**

##### *INGREDIENTES:*

- 1/4 De cucharadita de mantequilla
- 1/2 Taza de cebolla colorada picada
- 1/2 Taza de maíz fresco
- 1 Aguacate mexicano maduro
- 4 Onzas de queso Jack con jalapeños, cortado en cubos
- 8 Huevos

##### *PREPARACIÓN:*

Corta los aguacates a lo largo alrededor de la semilla.

Separa la pulpa de la cáscara y retírale el carozo.

Corta en cubos y deja aparte.

En un recipiente grande, bate los huevos hasta que queden espumosos.

Mezcla el maíz y la sal y deja aparte.

En una cacerola grande, derrite la mantequilla a fuego medio, agrega la cebolla y saltea hasta que quede de color marrón, durante, aproximadamente 3 minutos.

Chef Pepin



## Recetas del Chef Pepin

Agrega la mezcla de huevos, cocina y revuelve suavemente hasta que la mezcla comience a endurecer.

Añade el queso, cocina y revuelve.

Retira del fuego, pon el aguacate y pon en un plato para servir.

Si lo deseas puedes servirlo con tortillas calientes.