

OMELETTE "A LA FRANCAISE"

Ingredientes:

15 grms mantequilla x 1 huevo
6 huevos.
40 grms. de mantequilla.
Sal y pimienta.

Preparación:

En un tazón se rompe los huevos (que deban ser muy frescos) se bate moderadamente echa sal y pimienta.

Se calienta la sartén y echa la mantequilla, cuando esté caliente y ligeramente oscurecida, se echan los huevos tratando de extenderlos delicadamente con la parte trasera de un tenedor. Debe quedar "lechosa", por encima y dorada por abajo. No debe jamás pincharla con el tenedor mientras se cuece. Si se pegan los bordes levántelos con el tenedor con mucho cuidado. Cuando se desprenda toda, se inclina la sartén, se levanta con el tenedor la parte superior y se enrollará sola en 3 pliegues. Luego se agrega una puntita de mantequilla a la sartén y se pone un instante más al fuego para dorarla.

Enseguida inclínese la sartén para resbalar la omelette y sívase enseguida.

Se procede igual para la "omelette aux fines herbes": se pica muy fino un poco de perejil, se pone una cuantas "hojitas" de culantro para reemplazar el "perifolio", se seca con un paño para quitarles la humedad y se echa a los huevos batidos.

Omelette "aux champignons": se lavan 100

grms. de champignons si son frescos, se les pica y sazona con sal y pimienta. Luego se dora en muy poca grasa (mantequilla ó aceite), se pone un poco de perejil picado, se espera 1/2 m' más y se vierte sobre los huevos batidos procediendo como se indica arriba.