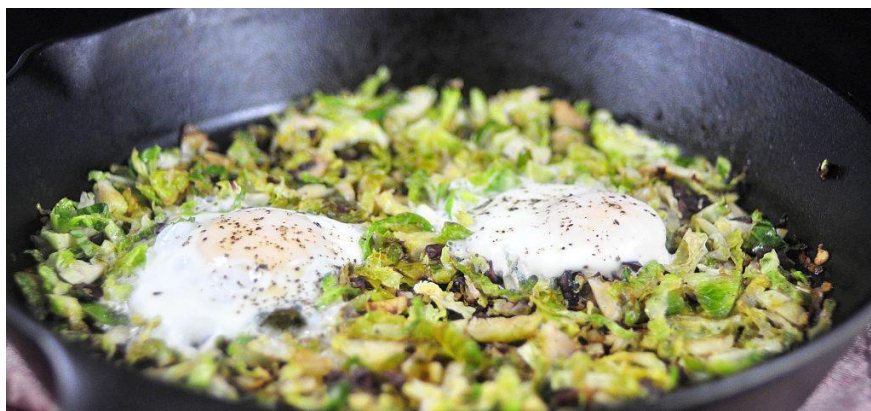


Picadillo de coles de Bruselas y huevos

2 porciones

Ingredientes

- 4 tazas de coles de Bruselas, finamente picadas
- Sal y pimienta
- 1 cucharada de mantequilla
- 3 dientes de ajo, finamente picados
- 6 aceitunas, finamente picadas
- 2 huevos grandes
- Jugo de limón amarillo



Preparación

- Corte los extremos de las coles de Bruselas. Córtelas por la mitad, luego pique finamente cada mitad. Coloque los trozos en un tazón y espolvoree con sal y pimienta.
- Derrita la mantequilla en una sartén antiadherente a fuego medio alto. Gírela para cubrir la sartén. Agregue las coles de Bruselas picadas y el ajo, luego déjelo cocinar durante aproximadamente 1 minuto. Mézclelo bien. Agregue las aceitunas y vuelve a mezclar.
- Rompe los huevos en áreas separados de la sartén. Espolvoree con sal y pimienta. Vierta 2 cucharadas de agua y cubra con una tapa. Deje que los huevos se cocinen al vapor, sin tocarlos, durante 2 minutos.
- Una vez que las claras de los huevos estén bien cocidos, apague el fuego y espolvoree con jugo de limón.

