

# Omelete de Tomate y Albaca

## Preparación

Picar la cebolla y el tomate en cuadritos. Machacar el diente de ajo. Saltear los ingredientes anteriores en dos cucharadas de aceite de oliva. Agregar la sal y la pimienta al gusto.

Por último , añadir las hojas de albahaca picaditas. Aparte, batir los huevos y colocarlos en una sartén de teflón con una cucharada de aceite de oliva. Dejar cocinar y colocar encima el relleno de vegetales. Doblar y tapar para que termine de cocinar. Servir caliente, adornada con hojas de albahaca.

**Ingredientes:** (6 porciones)

- 1 cebolla grande picada
- 2 tomates perita picados
- 1 diente de ajo machacado
- 8 hojas de albahaca
- 3 huevos enteros
- Sal y pimienta negra recién molida al gusto
- Aceite de oliva.

