

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Huevos revueltos con jamón

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 12 Huevos
- 400 gr. jamón
- 200 ml. nata líquida
- 1 limón
- Aceite
- Sal

## Preparación

1. Hierva agua en el bol a 110°.
2. Incorpora los huevos una vez haya hervido. Espera 10 minutos.
3. En el procesador de alimentos, añade los huevos, el jamón cortado en dados pequeños, la nata líquida y unas gotas de limón.
4. Mezcla bien y rectifica de sal.
5. Coloca la batidora flexible. Cuando el aceite esté caliente, añade la mezcla y remueve a 110° hasta que cuajen los huevos.