



Huevos revueltos con cangrejo

Ingredientes

- 8 huevos
- 10 palitos cangrejo
- 1 bote tomate frito
- 250 ml nata cocinar
- estragón y sal y pimienta
- mantequilla para engrasar.

Preparación

Separar las yemas de dos huevos y batir las claras con los otros 6 huevos con el tomate al que se añade un poco de estragón, sal y pimienta .

Desmenuzar los palitos de cangrejo y añadir a la mezcla .

Verter en una fuente apta para microondas que habremos engrasado .

Meter en el microondas 4´ .

Sacar del microondas y remover bien el contenido d la fuente .

Batir las yemas que hemos reservado con la nata líquida y echar en la fuente .

Poner en el microondas durante otros 2´ .

El tiempo dependerá de la potencia del microondas, comprobar que estén los huevos cuajados antes de servir

.

.