

OMELETA COM “ BACON”

INGREDIENTES:

350 g de batatas cortadas em dados
1 Colher (sopa) de óleo
100 g de “bacon” finamente picado
6 Ovos batidos
3 Colheres (sopa) de leite
Sal e pimenta q.b.

PREPARAÇÃO:

Cozem-se as batatas em água temperada de sal e escorrem-se. Leva-se o óleo ao lume e quando estiver bem quente frita-se o bacon picado. Juntam-se as batatas e deixa-se fritar em lume brando durante cerca de 10 minutos, mexendo de vez em quando, para não agarrar. Juntam-se os ovos batidos e o leite e tempera-se com sal e pimenta. Deixa-se cozer dos dois lados e depois leva-se ao forno durante alguns minutos para secar. Serve-se de imediato cortado em fatias.