



Omelette mexicaine sans vaisselle (ou presque)!

RECETTES - 30 MIN. ET MOINS - DÉJEUNERS-BRUNCHS - OEUFS - REPAS



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Panadillas (bols de tortillas) Old El Paso
- Oeufs
- Poivron de couleur
- Oignon rouge
- Tomates cerises
- Chorizo au goût, coupé en petits cubes
- Mélange d'épices pour Tacos Old El Paso
- Fromage râpé au goût

Préparation

1. Préchauffer le four à 325 °F. Déposer les Panadillas sur une plaque à biscuits.
2. Fouetter les œufs (2 par coquilles) vigoureusement dans un bol à l'aide d'une fourchette.
3. Couper les légumes en petits dés. Compter 2 c. à soupe de légumes par Panadilla. Couper le chorizo en dés aussi. En mettre 1 c. à soupe par Panadilla. Ajouter 1 c. à thé de mélange d'épices pour Tacos Old El Paso. Mélanger le tout avec l'œuf.
4. Verser le mélange dans les Panadillas. Ajouter 2 c. à soupe de fromage râpé sur chacune. Enfourner pendant 20 minutes.
5. Servir!