



Scrambled αυγά με καλαμπόκι από τη Κολομβία (Huevos Pericos)

Μερίδες: 3 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 10 λεπτά

Υλικά:

- 1 φρέσκο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 ντομάτα, κομμένη σε κύβους
- [1 κονσέρβα καλαμπόκι ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σε νερό](#)
- 6 αυγά, ελευθέρως βοσκής
- ½ κ.γλ. κύμινο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1 κ.σ. βούτυρο

Υλικά σερβιρίσματος:

- κόλιανδρος ή μαϊντανός, χοντροκομμένος
- ψωμί, φρυγανισμένο

Εκτέλεση:

- 1) Σε βαθύ τηγάνι ρίχνουμε το βούτυρο κι αφήνουμε να ζεσταθεί. Προσθέτουμε το φρέσκο κρεμμυδάκι και τη ντομάτα και σοτάρουμε για 4-5 λεπτά.
- 2) Ρίχνουμε το [καλαμπόκι ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#), το κύμινο, αλατοπιπερώνουμε και σοτάρουμε για ακόμη 5 λεπτά.
- 3) Παράλληλα ετοιμαζουμε τα αυγά. Σπάμε τα δύο αυγά σε ένα μικρό μπολ αλατοπιπερώνουμε αι χτυπάμε πολύ καλά.
- 4) Περιχύνουμε τα λαχανικά του τηγανιού με τα αυγά με μία ξύλινη κουτάλα ή σπάτουλα σιλικόνης ανακατεύουμε συνεχώς.
- 5) Μόλις έρθουν στην υφή που επιθυμούμε αποσύρουμε από τη φωτιά και μεταφέρουμε σε πιάτο αμέσως.
- 6) Σερβίρουμε με φύλλα κόλιανδρου ή μαϊντανό και καυτερή sauce της επιλογής μας.

