



Omelete de Carne de Soja

Ingredientes:

- 1 xícara de carne de soja
- 1 cubo de caldo de carne
- 3 dentes de alho
- 1 cebola picadinha
- 3 ovos
- 1 pitada de sal
- salsinha verde se gostar
- 100g de mussarela

Preparo:

- Despeje 1 copo de água quente na soja até que amoleça, aperte até que a água saia e a carne fique seca, frite o alho e jogue a cebola, o sal e o caldo de carne.
- Depois refogue a carne de soja com a salsa se gostar.
- Bata os ovos com uma pequena pitada de sal despeje na frigideira untada com óleo.
- Depois a carne já temperada e por último a mussarela e pronto pra ser degustado.

Fonte:

<http://tudogostoso.uol.com.br/receita/9296-omelete-de-carne-de-soja.html>