

大廚師 Richard - 墨西哥早餐捲

材料: (2 人份)

1. 墨西哥玉米餅 2 張
2. 雞蛋 2~3 顆
3. 牛油果 1 顆
4. 火腿 or 培根 or 香腸
5. 生菜少許
6. 鹽 0.5 茶匙
7. 黑胡椒稍許
8. 油少許
9. 起司碎條 2 湯匙

做法:

1. 平底鍋開中火加熱 鍋熱後烘烤玉米餅
2. 玉米餅煎熱後各放一湯匙起司略融後備用
3. 雞蛋打散後加鹽及胡椒
4. 熱鍋後下油，油熱後炒蛋
5. 將炒熟的蛋分 2 份放在玉米餅上
6. 將火腿片，培根或香腸煎熟後放上與玉米餅
7. 酪梨切片，生菜切絲放上玉米餅，捲起後即可食用