



Κόκκινη ομελέτα με πράσινες ελιές και τυρί κρέμα

Υλικά για 4 μερίδες

8 αυγά
8 κουτ. σάλτσα τομάτας
16 πράσινες ελιές κομμένες
80 γρ. καλαμπόκι
2 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
150 γρ. Philadelphia
λίγο γάλα
ελαιόλαδο
αλάτι
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

Σε ένα μπολ χτυπάτε τα αυγά με ελάχιστο γάλα (2 κουταλιές της σούπας), τη σάλτσα τομάτας και προσθέτετε αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Προσθέτετε μέσα στο μείγμα τα ψιλοκομμένα κρεμμυδάκια και το καλαμπόκι και ανακατεύετε. Στη συνέχεια σε ένα αντικολλητικό τηγάνι προσθέτετε λίγο ελαιόλαδο και αφήνετε να ζεσταθεί καλά. Ρίχνετε τα αυγά στο τηγάνι, ανακατεύετε με ένα πιρούνι και αφήνετε την ομελέτα να σιγοψηθεί. Και αφού ψηθεί προσθέτουμε το Φιλαδέλφεια και τις ελιές