

Turkey Breakfast Skillet

Ingredients:

- 1 tsp oil
- 1 cup salsa
- 1 lb ground turkey
- 6 eggs

Directions:

Heat oil in a large skillet over medium heat. Once hot, add ground turkey and cook. Stirring occasionally until no pink remains. Add in salsa and mix to combine. Let cook together for 2-3 minutes. Crack eggs into skillet one at a time and cover. Cook until eggs are at your desired consistency roughly 5 to 8 minutes.



Variations:

- If you would like scrambled eggs, crack eggs in a separate bowl and beat then add to skillet.
- Add in any vegetables you would like.
- Serve in a bowl or on toast or in a quesadilla.



Pavo Desayuno en la Sartén

Ingredientes:

- 1 cucharadita aceite
- 1 taza salsa
- 1 libra pavo molido
- 6 huevos

Direcciones:

En una sartén grande a fuego medio alto, añada aceite y saltee el pavo hasta que el pavo empiece a dorarse. Revuelva a menudo. Añada salsa y revuelva. Ponga a fuego lento por 2-3 minutos. Añada los huevos, tapa a la sartén. Mezcla por 5-8 minutos.

Variaciones:

- Si desea huevos revueltos, rompa los huevos en un recipiente aparte y bátelos y luego agréguelos a la sartén.
- Agregue las verduras si quiere.
- Sirva en un bol o sobre una tostada o en una quesadilla.

