

Tortitas de huevo en salsa verde



Tiempo de
preparación

40 min.

Porciones

6

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

INGREDIENTES

Para la salsa:

10 tomates verdes

4 chiles serranos

$\frac{1}{4}$ de cebolla

1 diente de ajo

$\frac{1}{4}$ de mano de cilantro

2 tazas de caldo de pollo

Sal y pimienta al gusto

Para las tortitas:

4 piezas de Huevo San Juan

Sal al gusto

1 taza de queso fresco

Aceite vegetal, cantidad necesaria

Para acompañar:

Frijoles negros

Arroz blanco

Tortillas de maíz

Preparación

1 Para la salsa, en un comal a fuego medio asa los tomates, el chile serrano, la cebolla, el diente de ajo hasta que estén tatemados. Reserva

2 Licúa los ingredientes que asaste con el caldo de pollo y el cilantro, sazona con sal y pimienta. Reserva

3 En una cacerola a fuego medio, calienta el aceite y vierte la salsa cocina por 10 minutos o bien hasta que tenga una consistencia semi espesa. Rectifica sazón y retira del fuego

4 Para las tortitas, separa las claras de las yemas de las piezas de Huevo San Juan®. Bate las claras de huevo hasta que estén a punto de turrón. Reserva.

5 Bate ligeramente las yemas con un poco de sal hasta que cambian suavemente de color. Integra las yemas a las claras de manera envolvente, agrega el queso y mezcla únicamente hasta integrar.

6 En un sartén a fuego medio calienta el aceite y coloca una cucharada grande de la preparación anterior, fríe por 5 minutos o bien hasta que estén doraditas. Coloca sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite.

7 Sirve la salsa en un plato extendido y coloca las tortitas encima, acompaña con



frijoles y arroz.