

Huevos gratinados con chipotle



Tiempo de
preparación

20 min.

Porciones

3

Ideal para

Desayuno
Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

6 pza Huevo San Juan

3 cdas Salsa de chipotle

3 pza Tortillas de maíz

90 g Queso manchego rallado

120 g Frijoles refritos de su gusto

9 pza Gajos de Aguacate

9 pza Gajos de jitomate guaje

Cantidad suficiente de queso panela rallado

9 pza pan en crotones

Un chorrito de aceite

Para la salsa Chipotle:

200 g Jitomate guaje

30 g Cebolla

15 g Ajo

Cantidad suficiente de chile chipotle adobado

Un chorro de aceite

Una pizca de sal y pimienta

Cantidad suficiente de agua

Preparación

1. Freír dos huevos San Juan en una sartén con un poco de aceite, retirar.
2. Con el aceite restante en el sartén freír las tortillas
3. Colocar la tortilla en un plato, encima colocar los huevos fritos
4. Espolvorear el queso sobre los huevos y gratinarlos.
5. Bañar los huevos con la salsa chipotle
6. Acompañar con frijoles refritos, pan tostado y decorar con el jitomate y el aguacate.
7. Colocar un poco de queso panela sobre los frijoles.

Para la salsa Chipotle:

1. Colocar en la licuadora el jitomate, el chile, la cebolla y ajo, moler perfectamente. Incorporar agua si es necesario.

2. En una Sartén calentar aceite e incorporar la salsa.
3. Continuar la cocción a que cambie de color y espese un poco. Salpimentar y retirar de la lumbre.