

Cazuelitas de tortilla con huevo pochado



Tiempo de
preparación

30 min.

Porciones

6

Ideal para

Desayuno

Nivel

Fácil

Ingredientes

6 pzas de Huevos San Juan

6 tortillas de maíz

¼ de chile morrón rojo

¼ de chile morrón verde

¼ de chile morrón amarillo

¼ de cebolla blanca chica

C/s agua

C/s vinagre blanco

C/s aceite

Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Usar un molde de cup cakes para hacer las cazuelitas con la tortilla, poner la tortilla de base como si fuera un capacillo para pastelillos.
3. Hornear de 15 a 20 minutos aproximadamente hasta que estén doradas y retirar.
4. Cortar en cubos los chiles morrones y la cebolla, guisar en un sartén con aceite durante 5 minutos y salpimentar.
5. Calentar el agua con un poco de vinagre, una vez que haya dado el hervor. Romper los Huevos San Juan y agregarlos de uno a uno (separados de la cáscara) y dejar cocer hasta obtener la cocción deseada. Otra opción para hacer el huevo pochado es, en una taza de agua romper un huevo y meterlo en el microondas tapado con un platito durante 2 minutos.
6. Colocar el guisado de pimientos en la cazuela de tortilla y al final poner el huevo pochado.