

Molletes de Chilaquiles con Huevo Estrellado



Tiempo de
preparación

50 min.

Porciones

4

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

Para los chilaquiles:

¼ de cebolla asada

8 tomates verdes

1 diente de ajo

2 chiles habaneros

Sal y pimienta al gusto

2 cucharadas de aceite

½ taza de consomé de pollo

3 tazas de totopos

Para los molletes:

8 piezas de Huevo San Juan

Aceite, cantidad necesaria

4 bolillos

2 tazas de frijoles refritos

1 taza de queso manchego

Crema al gusto

Queso fresco al gusto

Pico de gallo para decorar

Preparación

1. Licúa la cebolla con el tomate verde, el ajo, el habanero, el cilantro, y sazona con sal y pimienta.
2. En una olla calienta el aceite y cocina la salsa licuada por 10 minutos. Agrega los totopos y cocínalos por 3 minutos. Reserva.
3. En un sartén calienta el aceite y fríe una pieza de Huevo San Juan® a temperatura baja por 5 minutos, hasta tener la cocción deseada, es decir, ya sea muy cocido o tierno.
4. Corta los bolillos a la mitad y saca el relleno del pan. En cada mitad de bolillo unta una cucharada de frijoles refritos, dos cucharadas de chilaquiles y el queso manchego. Hornea por 5 minutos a 180 °C para gratinar el queso.
5. Saca los molletes del horno, coloca en el plato donde los servirás y agrega la pieza de Huevo San Juan® frito, posteriormente líneas de crema, espolvorea queso y decora con el pico de gallo.