

Torta de Chilaquiles con Huevo



Tiempo de
preparación

30 min.

Porciones

1

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

Para la salsa:

Agua, cantidad necesaria

Sal al gusto

5 tomates

¼ de cebolla

1 diente de ajo

4 chiles guajillo

3 chiles de árbol

1 cucharadita de semillas de cilantro

1 cucharadita de comino

1 taza de cilantro finamente picado

Para la torta:

1 pieza de Huevo San Juan

Totopos al gusto

Aceite vegetal, cantidad necesaria

1 telera

Cebolla morada al gusto

Queso cotija al gusto

Crema ácida al gusto

Cilantro para decorar

Preparación

1. En una olla mediana hierva agua y agrega la sal, cocina los tomates con la cebolla, el ajo, el chile guajillo, el chile de árbol por 5 minutos.
2. Licúa los vegetales que herviste junto con la semilla de cilantro y comino por 3 minutos, sazona con sal.
3. Calienta aceite vegetal en una olla a temperatura media y fríe la salsa por 5 minutos, agrega el cilantro y los totopos, deja remojar para que se suavicen.
4. Calienta aceite vegetal en una sartén a temperatura media y cocina el Huevo San Juan® por 3 minutos, sazona con sal y pimienta.
5. Abre la telera, coloca una cucharada de chilaquiles suaves, crema, queso, cebolla, cilantro y termina con el Huevo San Juan® frito.