

Torta de huevo con chorizo



Tiempo de
preparación

30 min.

Porciones

2

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

5 piezas de Huevo San Juan

1 cucharada de aceite vegetal

1 taza de chorizo

¼ de taza de cebolla

Sal y pimienta al gusto

2 teleras

Al gusto:

Mantequilla derretida

Mayonesa

Frijoles negros refritos

Rodajas de jitomate

Aguacate cortado en gajos

Rodajas de cebolla

Chiles jalapeños encurtidos

Preparación

1 En un sartén a fuego medio fríe el chorizo hasta que esté doradito, agrega la cebolla, las piezas de Huevo San Juan®, sazona con sal y pimienta, cocina por 5 minutos sin dejar de mover.

2 En una tabla corta las teleras a la mitad, con ayuda de una brocha agrega la mantequilla y lleva a la parrilla por 2 minutos. Agrega mayonesa a la tapa y frijoles a la base, agrega el huevo con chorizo, el jitomate, el aguacate, la cebolla y los chiles jalapeños.

3 Corta la torta a la mitad y sirve, acompañado de chiles en escabeche y agua de Jamaica.