Huevos Ahogados en Tortilla

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
45 min.	4	Desayuno	Fácil

.

Ingredientes

8 piezas de Huevo San Juan

½ kg de tortillas

Aceite para freír, cantidad necesaria

¼ de cebolla

6 jitomates

1 chile cuaresmeño

1 diente de ajo

1 taza de caldo de pollo

1 cucharada de sal

½ taza de frijoles refritos

Perejil al gusto

Preparación

1. En una olla con aceite fríe la cebolla, el ajo, el jitomate y el chile cuaresmeño por 5 minutos. Agrega el caldo de pollo y deja cocinar por 5 minutos. Licúa todo junto y sazona con sal.
2. Coloca en una tabla las tortillas con ayuda de un cuchillo separa las dos tapas de la tortilla dejando la mitad de la tortilla cerrada. Agrega una cucharada de frijol y una pieza de Huevo San Juan.
3. Fríe la tortilla rellena con suficiente aceite por 5 minutos o hasta que la pieza de Huevo San Juan esté cocida. Reserva
4. Sirve en un plato hondo la tortilla frita y baña con la salsa roja. Decora con el perejil y acompaña con el pan tostado.