

Huevos ahogados en tortilla



Tiempo de
preparación

45 min.

Porciones

4

Ideal para

Desayuno

Nivel

Fácil

Ingredientes

Sorprende a tu familia con un rico desayuno de huevos ahogados y nuestra receta innovadora, ya que el huevo estrellado va a adentro de la tortilla y después ahogado en rica salsa roja, todo mundo va a querer el suyo.

- ½ kilo de tortillas.

- 8 piezas de Huevo San Juan



- 1 cucharada de aceite
- $\frac{1}{4}$ de cebolla.
- 6 piezas de jitomate.
- 1 pieza de chile cuaresmeño.
- 1 diente de ajo.
- 1 taza de caldo de pollo.
- 1 cucharada de sal
- $\frac{1}{2}$ taza de frijoles refritos

Cantidades necesarias de:

- Aceite.
- Perejil picado.
- Pan de caja tostado y en triángulos.

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 con suficiente aceite la tortilla rellena por 5 minutos o hasta que el Huevo San Juan® este cocido. 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.