

Sandwich de chilaquiles con huevo



Tiempo de
preparación

30 min.

Porciones

1

Ideal para

Desayuno

Nivel

Fácil

Ingredientes

Esta forma de comer sándwich o torta, como se le llama en México, es particular de la Ciudad de México, y se le puede agregar proteína como huevo o milanesa de pollo o res, por ejemplo.

Es un desayuno sustancioso que te hará rendir todo el día.

- 1 pieza de Huevo San Juan



Cantidades necesarias:

- Totopos
- Aceite vegetal
- Sal.
- Pimienta.
- Telera.
- Crema ácida para acompañar.
- Queso cotija para acompañar.
- Cebolla morada.
- Cilantro.

Para la salsa:

- Cantidad necesaria de agua.
- Cantidad necesaria de sal.
- 5 piezas de tomates.
- 1/4 pieza cebolla
- 1 pieza de ajo.
- 4 piezas de chile guajillo limpios y desvenados.
- 3 piezas de chile de árbol.
- 1 cucharadita semillas de cilantro.
- 1 cucharadita de comino.
- 1 taza de cilantro.

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.