Sopes de huevo poche San Juan



Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
60 min.	5	Comida	Fácil

.

Ingredientes

10 pzas. Huevo San Juan

500 gr. Masa de maíz

400gr Frijoles refritos de su preferencia

10 pzas. Gajos de Aguacate

Cantidad necesaria: Agua Vinagre Blanco Salsa Verde a su gusto Salsa roja a su gusto Sal Manteca de cerdo

Preparación

1. Hervir suficiente agua junto con el vinagre, una vez que dio el hervor separar el huevo San Juan (10pzas.)de la cascara y con mucho cuidado.

2. Agite el agua con vinagre enérgicamente para formar un remolino y deslice un huevo. Que al caer se cerrarán y tendrán una forma redonda limpia. Cocine por 2-3 minutos, luego retire con una espumadera. Reservar

3. Con la masa formar bolitas (testales) de 50 gr. cada uno aplanarlas y darles la forma de una tortilla gordita, cocer en una comal por ambos lados, cuando esté cocido pellizcar las orillas para formarle un borde de un solo lado (formar sopes).

4. Untar los frijoles en los sopes, encima de estos poner el huevo pochado, decorar con el aguacate. Se acompaña con salsa roja o verde Nota: se le puede bañar también con un poco de queso y crema.