

Chilaquiles Enmolados con huevo frito



Tiempo de
preparación

25 min.

Porciones

4

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

1 pza. Huevo San Juan

Totopos de tortilla frita

300ml. Mole casero

200ml. Caldo de pollo

200 gr. Frijoles refritos

Cantidad necesaria: Queso fresco, crema, cebolla, cilantro

Preparación

- En una cacerola agregue el mole junto con el caldo de pollo, aromatice añadiendo epazote, deje hervir durante diez minutos y obtenga una salsa con textura un tanto espesa.
- Sazone con sal y pimienta.
- A parte en una sartén, cocine un huevo frito.
- Enseguida, vierta los Totopos de maíz en la salsa una vez que se hayan remojado un poco sirva en un plato, acompañe con los frijoles refritos, queso, crema, cilantro, cebolla y el huevo frito.