Huevos Motuleños

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
45 min.	2	Desayuno	Fácil

.

Ingredientes

4 pzas. Huevo San Juan

4 pzas. Tortillas de maíz

100 gr. Frijoles refritos negros

50 gr. Chícharos cocidos

100gr. Jamón

10 gr. Queso manchego

Cantidad necesaria plátano macho frito

Para la Salsa:

4pzas. Jitomates medianos bien maduros

1 pza. Cebolla blanca

1 pza. Chile habanero

Cantidad necesaria aceite y sal.

Preparación

1. Freír las tortillas en manteca o aceite a bien caliente.

2. Se fríen los huevos sin revolver (huevos estrellados), cociendo la yema al gusto. En un plato extendido ponga 2 tortillas fritas y úntelas de frijol en éstas, ponga 2 huevos encima.

3. Cúbralos con salsa y decore con el jamón los chícharos y el plátano si desea también puede colocar queso

Para la salsa de tomate:

1. En una sartén con un poco de aceite o manteca coloque la cebolla cortada en cuadritos y freír a blanquear.

2. Colocar el jitomate un poco de chile al gusto y continuar cociendo. Sazonar. Esta salsa se puede moler o servir directa del sartén