Molletes de Huevo San Juan

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
45 min.	4	Desayuno Cenas	Fácil

.

Ingredientes

Para los molletes

4 pzas. Bolillos de panadería (no del súper)

4 pzas. Huevo cocido San Juan

40 gr. Mantequilla

150 gr. Frijoles refritos

Cantidad necesaria: Queso Chihuahua y salsa pico de gallo o mexicana.

Para la salsa

2 pzas. Jitomate grandes picados sin semillas

1/2 pza. Cebolla chica picada

2 pzas. Chiles verdes serranos rebanados o picados

Cantidad necesaria: Sal, jugo de limón y cilantro.

Preparación

Para los molletes

1. Corta los bolillos a la mitad a lo largo, úntalos con la mantequilla y ponerlos a dorar en el comal a fuego medio-bajo, Ya tostados, úntalos con los frijoles refritos previamente calientes.

2. Colocarles los huevos cocidos San Juan previamente rebanados y a lo largo del pan.

3. Colocarles abundante queso Chihuahua encima y gratinar en el horno Se sugiere servir dos por persona coronados con salsa pico de gallo. Estos son los más sencillos, puedes enriquecerlos colocándoles después de los frijoles tocino frito y crujiente o jamón frito en poca o ninguna grasa, o chorizo frito, luego el huevo cocido San Juan y terminamos gratinando con el queso y acompañar con salsa pico de gallo.

Para la salsa

1. Corta los tomates a la mitad y dales un leve apretón sobre un plato para quitar las semillas. Pícalos en cuadritos y colócalos en un tazón, junto con la cebolla y chiles picados. Sazonar con sal y jugo de limón al gusto.