Huevos Divorciados

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
20 min.	1	Desayuno	Fácil

.

Ingredientes

2 pza. Huevo

1 pza. Chilapa (tostadita)

Aceite

Cantidad necesaria: Salsa roja, salsa verde, aguacate, frijoles refritos, queso fresco

Salsa verde:

500gr. Tomate Verde 4 o 5 pza.

Chiles Serrano o de árbol

2 Dientes de ajo

5 pzas. Ramas de cilantro

125 ml Agua

1/4 Cebolla

Cantidad necesaria: Aceite de canola, sal y pimienta

Salsa Roja:

2 pza. Tomates rojos asados

1 pza. Chile jalapeño

1 pza. Diente de ajo

Cantidad necesaria: Sal y pimienta

Preparación

Salsas: Para la salsa Verde:

– Lava los chiles y desinfecta el cilantro, lava y pela los tomatillos perfectamente.

– Corta la cola de los chiles y después agrégalos junto con la cebolla, el ajo, los tomates, cilantro y agua a la licuadora para que se muelan perfectamente.

– Calentar el aceite y agregarle la salsa molida dejar que se coser y sazonar.

Para Salsa Roja:

– Asar los chiles, jalapeño y el ajo en un comal a fuego medio-alto hasta que se hayan suavizado.

– Voltear para que se asen de todos los lados unos 10-15 minutos aproximadamente.

– Licuar el tomate, jalapeño y ajo hasta que tenga la consistencia tersa.

– Sazonar al gusto con sal y pimienta.

Platillo:

– Poner calentar las salsas.

– Hacer dos huevos fritos.

– En un plato extendido colocar los huevos fritos, bañar con las salsas, uno con salsa roja y el otro con la salsa verde.

Acompañar con la chilapa rellena de los frijoles refritos, el queso fresco y aguacate.