# Huevos Tirados con Machaca

| Tiempo de preparación | Porciones | Ideal para | Nivel |
|---|---|---|---|
| 55 min. | 4 | Desayuno | Fácil |

.

## Ingredientes

Para la machaca:

6 piezas de Huevo San Juan

2 cdas de aceite

¼ de taza de cebolla picada

1 taza de jitomate picado

1 pieza de chile serrano picado

1 taza de machaca

Para los frijoles:

2 cdas de aceite

¼ de taza de cebolla picada

1 cda de epazote

1 taza de frijoles refritos

Cantidad necesaria de:

Cebolla morada en tiras delgadas

Plátano macho frito

## Preparación

1. En un bowl bate las piezas de Huevos San Juan® hasta que obtengas una mezcla homogénea.
2. En un sartén calienta el aceite y fríe la cebolla de 5 a 6 minutos hasta que tenga un color dorado. Entonces agrega los frijoles y el epazote, y deja freír por 3 minutos hasta que se sequen, para poder juntarlos con el huevo.
3. Mueve los frijoles a un lado del sartén y deja la mitad de la sartén despejada para poder hacer el huevo con machaca.
4. Vierte aceite y fríe la cebolla, jitomate y chile serrano. Agrega la machaca y deja cocinar por 3 minutos.
5. Vierte el Huevo San Juan® previamente revuelto y mezcla con una palita de madera. Cuando el huevo esté casi cocido, mezcla con los frijoles formando un rollo.
6. Sirve en un plato extendido y decora con plátano macho y cebolla morada.