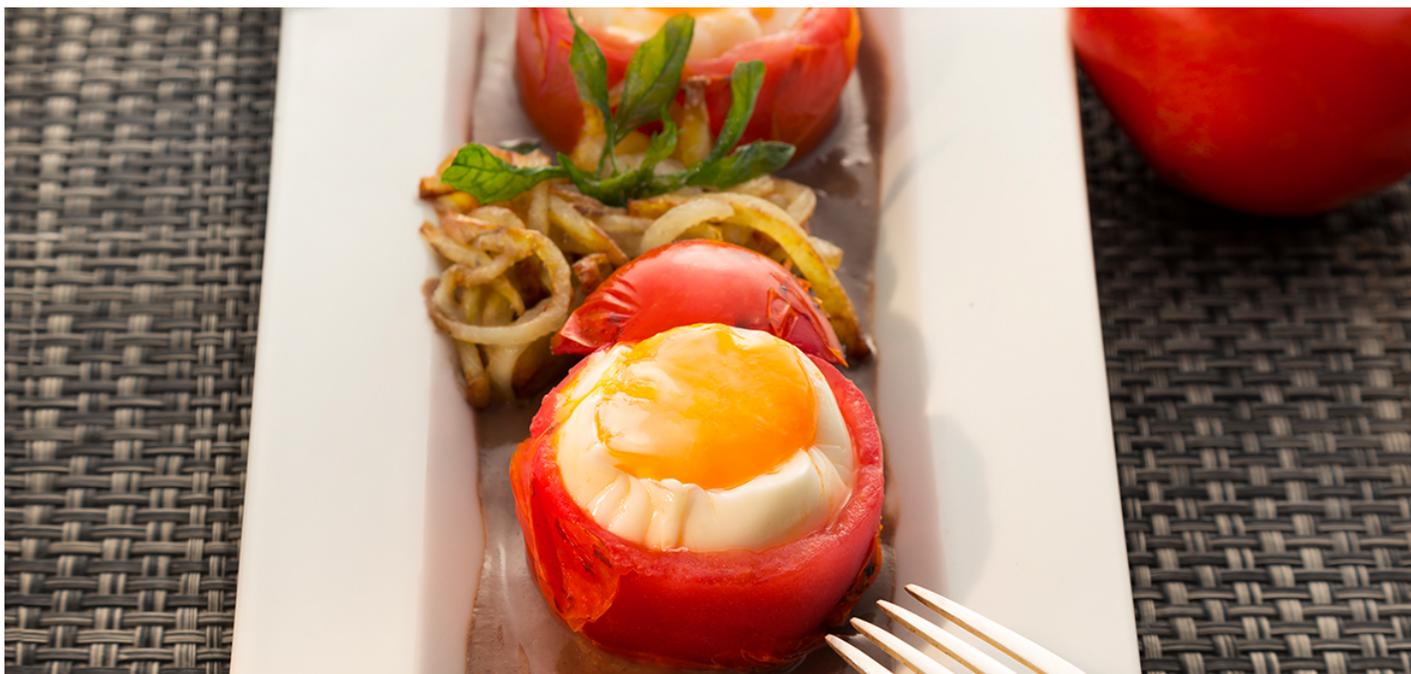


Jitomates rellenos de huevo San Juan.



Tiempo de
preparación

40 min.

Porciones

4

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

8 pzas Huevo San Juan

8 pzas Jitomate bola

100 ml Aceite de olivo

1/2 pza Diente de ajo

250 g Papas ralladas y fritas

Cantidad necesaria Sal y pimienta

Cantidad necesaria Albahaca

Para la salsa de frijol:

100 g Frijoles refritos negros

20 g Tocino

5 g Ajo

10 g Cebolla blanca

30 g Crema

Cantidad necesaria Aceite de canola

Preparación

Para los jitomates:

1. En un comal caliente rodar los jitomates para que se dore la cáscara y retirar del fuego.
2. Cortar la parte superior de los jitomates y sacarles la pulpa sin dañar la cáscara.
3. Rompa los huevos dentro de cada jitomate y sazone con la sal y pimienta.
4. Moler el aceite, la albahaca y el ajo muy fino y con esta preparación unte los jitomates dejando caer un poco en el huevo.
5. Cocine en el horno de microondas en alto voltaje durante medio minuto. Verificar que el huevo esté cocido de lo contrario aumente 30 segundos.
6. Coloque una cama de la salsa de frijol sobre el plato deseado y acomode los huevos
7. Acompañar con las papas ralladas y decorar con unas hojas de albahaca frita.

Para la salsa de frijol:

1. Calentar el aceite en una cacerola freír el tocino junto con el ajo, una vez que haya tenido un color café claro, agregar la cebolla y dejar cocer. Incorporar los frijoles refritos y la crema. Dejar que de un hervor. Sazonar. Retirar y moler muy fino. Nota: Estos huevos se les pueden acompañar con poco de queso parmesano. También se puede acompañar de arroz y algunas rebanadas de pan.