

Huevos Motuleños



Tiempo de
preparación

45 min.

Porciones

2

Ideal para

Desayuno

Nivel

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