

Burritos de huevo revuelto.

Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



4 persona(s).



15 minutos.



Desayuno

Ingredientes

15 piezas de Huevo San Juan

12 tortillas de harina

½ cebolla morada fileteada

½ lechuga fileteada

1 jitomate rebanado

1 litro de caldillo de jitomate

Crema

Sal

Aceite vegetal

Preparación

Calentar el aceite en un sartén. Lavar y desinfectar las verduras. Agregar los huevos batidos en lasartén, sazonar con sal al gusto y mover constantemente hasta obtener la cocción deseada y reservar tapado. Calentar el caldillo hasta el hervor, retirar del fuego y reservar tapado. Calentar las tortillas y rellenarlas para formar los burritos. Colocar un poco de caldillo de jitomate sobre el plato e inmediatamente servir los burritos de huevo. Colocar encima la lechuga con el jitomate y decorar con la cebolla, la crema y una ramita de perejil.

