Chilaquiles verdes con hojas del huerto, huevo y chucrut de col morada



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ingredientes para acompañar

Lechuga: 1 Unidad
Piezas de huevo: 2 Unidades
Cebolla blanca: 1/2 Unidad
Manojo de Acelga: 1 Unidad
Crema de leche: 1/2 Taza
Queso Fresco: 100 Gramos

Ingredientes para la salsa

Tomates Verdes: 4 Unidades
Aceite Vegetal: A gusto
Diente de ajo: 1 Unidad
Sal: A gusto

Ingredientes para los chilaquiles

Tortilla de maíz: 6 Unidades
Papel absorbente: 1 Unidad
Aceite Vegetal: A gusto

Preparación de la Receta

Para preparar los chilaquiles

- Corta las tortillas en tiras delgadas o en triángulos
- Sofríe las tortillas en un sartén con aceite caliente hasta que queden doradas y crujientes
- Reserva sobre una toalla de papel absorbente.

Para preparar la salsa verde

- Hierve los tomatillos junto con el diente de *ajo* durante aproximadamente 5 minutos hasta que los tomates cambien de *color*, es importante que la cáscara no se abra para que no se tornen ácidos.
- Licúa los tomates cocidos ya escurridos con el diente de *ajo* en la licuadora
- Sofríe la salsa en una olla con un poco de aceite de oliva
- Sazona con sal
- Reserva la salsa.

Para preparar los huevos

- Calienta el aceite en una sartén, agrega el **huevo**, sazona con sal y deja cocer a fuego medio hasta que la clara se vea blanca la yema cocida pero tierna.

Para servir

- Poner la mitad de las tortillas tostadas en cada plato sobre una cama de lechugas y acelgas troceadas
- Baña con salsa verde y *crema*
- Coloca encima el *huevo* estrellado.
- Espolvorea con *cebolla* picada y queso rallado
- Decora con Chucrut morado al gusto para agregar sabor y vida.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chilaquiles-verdes-con-hojas-del-huerto-huevo-y-chucrut-de-col-morada