

# Gorditas de huevo perdido



## Ingredientes

**Masa De Maíz:** 300 g

**Chile ancho rehidratado:** 3 Unidades

**Ajo:** 2 Dientes

**Cilantro Picado:** Cantidad necesaria

**Huevos:** 4 Unidades

**Cebolla:** 1/3 Unidades

**Sal:** Cantidad necesaria

**Cebolla picada:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Freír en una cazuela los jitomates troceados y ajos.
- Agregar el *chile* en polvo revolviendo ligeramente.
- Licuar estos ingredientes y reservar.
- En la misma cazuela *acitronar* la *cebolla* previamente cortada en trozos.
- Añadir la salsa a la cazuela con la *cebolla* y *hervir*.
- Cortar el queso en pequeños cubos y agregarlos al caldo, tapar para fundir el queso.
- *Dorar* la tortilla sobre un comal.
- Servir la *sopa* y agregar la tortilla dorada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/gorditas-de-huevo-perdido>