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