

Huarache de Huevos

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Crema: 200 cc

Huevo: 1 unidad

Masa de maíz nixtamalizado: 500 grs

Rib eye: 200 grs

Frijoles negros refritos: 200 grs

Manteca: 2 cdas

Queso panela rallado: 150 grs

Aceite De Oliva: 50 cc

Salsa verde cruda

Cebolla picada: 1/4 unidad

Diente de ajo: 1 unidad

Cilantro Picado: 1/2 Taza

Tomate verde: 500 grs

Chille serrano: 3 Unidades

Vinagre Blanco: 1/2 Taza

Sal grueso: 1 cda

Preparación de la Receta

Huarache

- Extender una porción de masa sobre 2 plásticos y aplastar con ayuda de una tortillera.
- Cocinar en un comal caliente por ambos lados.
- Reservar tapándolo con una tela

Salsa verde

- Licuar con *vinagre* y sal gruesa el diente de *ajo*, el *chile* serrano y un *tomate* verde.
- Agregar el *cilantro*, la *cebolla* blanca en cubitos y el *tomate* verde picado.

Carne

- Salpimentar la carne y cocinar en la sartén caliente con un poco de aceite.

Huevos

- Freír en aceite de oliva caliente el *huevo*.
- *Sazonar* con sal.

Armado

- Colocar sobre el huarache una porción de frijoles refritos calientes, la carne y el *huevo* estrellado
- Acompañar con la salsa verde.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/huarache-de-huevos>