Huevos Ahogados con Hoja Santa

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Tomates redondos: 4 Unidades
Cebolla: 1/4 unidad
Huevos: 4 Unidades
Hoja Santa: 1 unidad
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Chile serrano: 1 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Pimienta negra molida: c/n

Quesadillas de hoja santa

Queso Oaxaca: 250 Gramos
Hoja Santa: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Huevos

- Remover el tallo duro de la hoja santa.
- Cortar los tomates en cuartos y licuar junto el *chile* serrano, la *cebolla*, el *ajo* y la hoja santa.
- Sofreír la salsa en una *cacerola* con aceite de oliva caliente durante 5 minutos hasta que cambie de *color*
- *Sazonar* con sal y pimienta negra molida al gusto
- Agregar los huevos a la salsa hirviendo
- Dejar *hervir* 5 minutos hasta que la clara esté cocida.

Quesadillas

- Remover el tallo duro de la hoja santa
- Deshebrar el queso Oaxaca y colocar sobre la mitad de una hoja santa, doblar y asar en el comal de un lado y de otro, hasta que se derrita el queso.

Armado

- Servir los huevos en plato hondo y acompañar con las quesadillas
- .

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/huevos-aahogados-con-hoja-santa