# Huevos con Tortilla y Longaniza en Salsa de Chile Morita



## Ingredientes

**Aceite De Oliva**: 50 miliitros
**Chile morita**: 3 Unidades
**Huevo**: 8 Unidades
**Miltomates cocidos**: 500 Gramos
**Tortillas**: 10 Unidades
**Cebolla**: 1/2 unidad
**Dientes de ajo**: 2 Unidades
**Longaniza**: 200 Gramos
**Sal de mar**: c/n

### Acompañamiento

**Crema acida**: 150 Gramos
**Albahaca**: 1 Rama

## Preparación de la Receta

- Rebanar en rodajas la longaniza y freír en aceite de olivo.
- Retirar el exceso de grasa con una servitoalla y reservar
- Con la grasa de la longaniza, freír las tortillas cortadas en cuadros y dejar por unos minutos.
- Retirar el exceso de grasa con una servitoalla y reservar.
- Posteriormente, *tatemar* la *cebolla*, el *ajo* y los chiles morita
- En una olla con agua caliente, agregar los miltomates, dejarlos por unos cuantos minutos e incluir los chiles morita tatemados hasta que estén bien cocidos.
- Una vez bien cocidos, licuar los miltomates y los chiles con un poco de agua de cocción para obtener la salsa
- Regresar a la olla la longaniza con la tortilla frita y agregar los huevos batidos con sal al gusto ; cocinar hasta que el *huevo* tome la consistencia deseada.
- Finalmente, verter la salsa obtenida y dejar cocinar por unos cuantos minutos más.

### Acompañamiento

- Servir con *crema* y *albahaca*

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/huevos-con-tortilla-y-longaniza-en-salsa-de-chile-morita**