

Huevos con Tortilla y Longaniza en Salsa de Chile Morita



Ingredientes

Aceite De Oliva: 50 mililitros

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>