elGourmet

Huevos motuleños

Ingredientes

Sal: A gusto
Huevos: 2 Unidades
Queso Fresco:
Jitomates: 2 Unidades
Aceite: Cantidad necesaria
Tortillas: 2 Unidades
Cebolla: Rodajas
Diente de ajo: 1 Unidad
Fetas de jamón cocido: 2 Unidades
Plátano: 1 Unidad
Chicharos: 1 Taza

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos la salsa roja

Para ello

- Molemos el *jitomate* junto con un poco de agua, el trozo de *cebolla* y el diente de *ajo* en la licuadora.
- Calentamos aceite en una olla honda pequeña, sofreímos la salsa de *jitomate* durante 3 minutos hasta que se torne rojo más intenso
- Sazonamos con sal al gusto y agregamos los *chícharos* ya pelados
- Cocinamos durante 5 a 10 minutos más hasta que los *chícharos* estén suaves.
- En una sartén abierta, colocamos aceite vegetal y dejamos calentar
- Pasamos las tortillas por el aceite caliente hasta que se suavicen
- Escurrimos el exceso de aceite y colocamos en un plato para servir.
- En la misma sartén sin agregar aceite, colocamos los huevos a lumbre bajita, dejamos que se cocinen poco a poco como huevos estrellados.
- Untamos cada tortilla con un poco de frijoles
- Bañamos con salsa caliente, *jamón* picado, queso fresco desmenuzado y servimos.

Para acompa&ntilde

ar

- Cocinamos un *plátano* en un microondas envuelto en bolsa de plástico
- Pelamos y cortamos en rodajas
- Salamos y sofreímos
- Pasamos por aceite tortillas para endurecerlas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/huevos-motulenos