

# Huevos Rancheros Tradicionales

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1 unidad

**Cilantro:** a gusto

**Huevos:** 2 Unidades

**Lima:** a gusto

**Orégano:** a gusto

**Sal y Pimienta:** a gusto

**Chile:** 2 Rodaja

**Comino:** 1 Pizca

**Ajo:** 1 Diente

**Porotos rojos:** 200 g

**Palta:** 1/2 unidad

**Tomate Cherry En Conserva:** 1 Taza

## Preparación de la Receta

- Rehogar en una sartén con aceite de oliva *cebolla* picada, *chile* y *ajo* picado, *condimentar* con semillas de *comino* y *orégano* y cocinar hasta ablandar.
- Agregar la lata de tomates, *condimentar* con sal, pimienta y dejar reducir a fuego suave hasta que
- Espese.
- Añadir los porotos rojos cocida en una mitad de la sartén y en la otra mitad agregar 2 huevos, tapar con papel aluminio y cocinar por 5 minutos aprox.
- Una vez que los huevos estén cocidos pero jugosa la yema terminar con *palta* picada grande por encima y hojas de *cilantro*.
- Servir en la misma sartén con rodajas de pan

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