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 *orègano* 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