Huevos Rancheros



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua: c/n
Crema de leche: 3 cdas
Ajo: 1 Diente
Orégano seco: 1 cdta
Rabanitos: 1 unidad
Tomate redondo: 2 Unidades
Chile serrano: 2 Unidades
Huevos: 3 Unidades
Manteca: 30 Gramos
Queso desmoronado: 50 Gramos
Sal: c/n
Tortillas: c/n

Preparación de la Receta

- Licuar *chile* serrano, *tomate*, *orégano*, *ajo*, sal y un poco de agua.
- Cortar las tortillas en cuadrados de 2 cm y reservar.
- Freír en sartén con bastante aceite en la base hasta *dorar* suavemente.
- Retirar el exceso de aceite, batir los huevos, la *crema* y un poco de sal y agregar a la sartén con las tortillas fritas.
- Cocinar a fuego suave sin dejar de revolver por 2 minutos.
- Añadir *manteca*, mezclar y cocinar 1 minuto.
- En otra sartén calentar la salsa licuada con un poco de aceite y dejar *hervir* 2 minutos.
- Servir en la base de un plato grande la salsa, agregar por arriba los huevos, queso desgranado y láminas de rabanito.

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