

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>