

## **Huevos veracruz**



## Ingredientes

Chorizo: 200 g Crema:

Huevos: Ajo: 1 Diente
Las tortillas: Frijoles: 450 g

Pimienta: Queso:

Sal: Cebolla: 25 g

Tiras delgadas de chile: Manteca De Cerdo: 2 cdas.

## Preparación de la Receta

- Licuamos 450 gr de frijoles ya cocidos y escurridos
- Luego, agregamos un poco de agua de la cocción, 25 gr de cebolla y 1 ajo
- Molemos perfectamente hasta obtener una pasta.
- Calentamos dos cucharadas de manteca de cerdo y vaciamos la salsa de frijoles
- Cocinamos con unas ramas de epazote y más agua de la cocción de los frijoles
- Dejamos cocinar durante 10 minutos.
- Cortamos 200 gr de chorizo en cubos y freímos en una sartén hasta que estén dorados
- · Reservamos.
- Batimos los huevos, sazonamos con sal y pimienta y añadimos al chorizo frito.
- Calentamos la *manteca* en una sartén previamente caliente, sumergimos las tortillas y retiramos el exceso de grasa.
- Colocamos el relleno sobre la tortilla y formamos los tacos, bañamos con la salsa de frijol y
  decoramos con crema, queso, chorizo frito y tiras delgadas de chile.

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