

Huevos veracruz



Ingredientes

Chorizo: 200 g

Huevos:

Las tortillas:

Pimienta:

Sal:

Tiras delgadas de chile:

Crema:

Ajo: 1 Diente

Frijoles: 450 g

Queso:

Cebolla: 25 g

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>