

Receta de Huevos a La Ranchera

10 Dic 2021



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de origen mejicano que seguro que os va a encantar , sobre todo a los amantes de la comida un poquito picante, es muy fácil de preparar y exquisita para vuestras comidas o cenas.

Ingredientes

- Huevos frescos (dos por comensal)
- Tortillas de trigo o maíz (dos para cada comensal)
- Tomate muy maduro (uno o dos)
- Cebolla (una pequeña)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Guindilla picante (una o dos)
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Modo de Preparación

1. Asar los tomates, pelarlos y poner en el vaso de la batidora, añadir la cebolla, los dientes de ajo y triturar
2. Ponerlo a freír en una sartén con un poco de aceite de oliva y espolvorear con sal y pimienta, dejar hasta que espese un poco
3. Pasar las tortitas por aceite caliente y después por la salsa preparada
4. Freír los huevos y colocar uno encima de cada tortita
5. Bañarlos con la salsa muy caliente y....buen provecho!!!