



## CHILAQUILES CON HUEVO EN SALSA ROJA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Desayuno

### INGREDIENTES

#### Para los totopos

- 750 gms de Tortillas de Maíz
- Margarina con sal La Villita

#### Para la salsa

- Margarina con sal La Villita
- ½ pieza de Cebolla
- 1 a 2 dientes de Ajo
- 2 Chiles Guajillo limpios de rabo y semillas
- ½ kilo de jitomate
- 1 cucharadita de Comino molido

#### Para el acompañamiento

- 10 Huevos
- ½ kilo de Queso Chihuahua Menonita La Villita
- ¼ de litro de crema ácida
- Rebanadas de Cebolla
- Hojas de cilantro

## MODO DE PREPARACIÓN

Nadie se puede negar a unos deliciosos chilaquiles, amiga. ¡Sorprende los!

Cortamos las tortillas en tiritas delgadas de ½ cm de ancho y 3 cms de largo. De preferencia las dejamos oreando toda la noche para que se sequen. Al día siguiente las freímos en un poco de margarina con sal a que tomen color dorado. Retiramos del sartén y reservamos.

Para hacer la salsa roja calentamos en una olla un buen trozo de margarina con sal, añadimos la cebolla en trozos, el ajo y los chiles cortados en pedazos. Doramos hasta acitrionar; agregamos los tomates cortados, tapamos y dejamos cocinar 10 minutos hasta suavizar los tomates.

Vaciamos los ingredientes a la licuadora agregando el comino molido. Regresamos la salsa a la olla para mantenerla caliente.

En un sartén con un poco de margarina con sal hacemos los huevos fritos o al gusto.

Para montar el plato ponemos las tortillas doradas, agregamos el queso rallado encima de las tortillas y añadimos nuestra salsa roja. Decoramos con crema, las rajitas de cebolla, un poco de cilantro y acomodamos dos huevos fritos encima.

¡Delicioso!