



CHILAQUILES ZAMORANOS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 35 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 10 huevos
- 1 1/2 kg de jitomate
- 1/4 kg de tomate verde
- 2 chiles anchos
- chile de árbol al gusto
- 10 tortillas o más cortadas en cuadritos chiquititos
- 1 barra de Margarina Sin Sal de La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, preparen una receta diferente a los chilaquiles clásicos: verdes y rojos. Hoy las invito a probar unos chilaquiles que preparan en la bella ciudad de Zamora, Michoacán y quedan ¡para chuparse los dedos!

Ponemos a cocer el jitomate, el tomate y los chiles. Licuamos junto con un trozo de cebolla, sal y el diente de ajo.

En una olla profunda calentamos la barra de margarina sin sal y agregamos las tortillas ya picadas en cuadros, dejamos que se doren hasta que tengan un color ámbar. Una vez doraditas las tortillas, vaciamos la preparación de la licuadora en la olla y dejamos que se sofría.

Ahora batimos los huevos y una vez bien revueltos los agregamos a la olla. En este paso debemos mover muy bien toda la preparación, hasta que los huevos se hayan cocido en la mezcla. Ya que esté todo cocido, está listo para servirse.

Acompáñalos con frijoles y queso doble crema de La Villita.

 LaVillitaMX  @LaVillita