



## ENFRIJOLADAS CON HUEVO Y CHORIZO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Desayuno

### INGREDIENTES

- 2 tazas de frijoles
- 2 tazas de caldo de pollo
- 7 huevos
- 1 taza de jitomate picado
- 1/2 cebolla picada
- 1 chile serrano picado
- 1 taza de queso panela, La Villita (desmoronado)
- 250 g de chorizo
- 12 tortillas
- 3 cucharadas de cilantro picado
- 3 cucharadas de margarina con sal, La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, no te quedes sin ideas, dales los buenos días en casa con esta receta llena de sabor.

Licuamos los frijoles con el caldo de pollo y los mantenemos calientes; sazonomos. Freímos el chorizo hasta que dore, retiramos el exceso de grasa y reservamos. En una sartén grande, ponemos a calentar la cucharada de margarina y freímos las tortillas. Una vez doraditas, las reservamos y en ese mismo sartén con dos cucharadas de margarina, freímos la cebolla; cuando esté transparente agregamos el jitomate y dejamos cocer unos minutos.

Batimos los huevos y los añadimos al guiso, moviendo constantemente, agregamos el chile y salpimentamos. Ahora sumergimos las tortillas en los frijoles, colocamos dos cucharadas del huevo y cerramos. Comenzamos a emplatar y añadimos un poco de crema, esparcimos queso panela, añadimos el chorizo doradito y de extra unas rebanadas de aguacate.

¡Delicioso!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita