



HUEVO RANCHERO

 Porciones: 2  Tiempo de preparación 25 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 4 tomates maduros
- 2 chiles serranos
- ½ cebolla blanca o morada
- 1 diente de ajo
- 2 huevos (por persona)
- 2 tortillas de trigo o de maíz
- Margarina con sal La Villita
- Cilantro fresco
- Pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta tan mexicana es uno de mis desayunos favoritos, anímate a sorprenderlos en casa.

Salsa:

Lavamos bien los tomates y pelamos. Pelamos el diente de ajo y hervimos en una cazuela durante 10 minutos con los chiles serranos y los tomates pelados. Podemos hacerlo todo en una sola sartén sin hervir. Retiramos de la cazuela y picamos todo en trocitos pequeños. A los chiles les retiramos las semillas y reservamos.

Pelamos la cebolla y cortamos la cebolla en trocitos pequeños. Hacemos lo mismo con el cilantro y lo reservamos para el final. En una cazuela o sartén grande añadimos la margarina con sal y calentamos a fuego medio. Troceamos muy fina la cebolla y sofreímos en la sartén hasta que comience a cambiar de color. Ponemos el resto de ingredientes en la sartén y lo sofreímos lentamente. En mitad de la cocción añadimos la cucharadita de salsa de chile y una pizca de sal.

Removemos de vez en cuando, cuando esté en el punto de cocción que más nos guste, lo retiramos y reservamos caliente.

Huevos:

En otra sartén, ponemos una cucharada de margarina con sal, la calentamos y doramos las tortillas. Una a una, por ambas caras. Las retiramos y las reservamos en caliente. También se pueden calentar en el microondas en un recipiente apto durante 15 segundos.

Cascamos los huevos y freímos en otra sartén con un poquito de margarina con sal, no mucho, sin dejar que cueza la llena. Sazonamos con pimienta las yemas. Servimos el huevo encima de la tortilla calientes y bañamos con la salsa de tomate recién hecha.

¡Simplemente deliciosos!