



HUEVOS A LA MEXICANA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 6 huevos, grandes
- 4 cucharadas de margarina con sal La Villita
- 1 taza de jitomate picado
- 3 cucharadas de cebolla picada
- 4 chiles serranos picados

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, ¿cómo te caerían unos ricos huevos a la mexicana para desayunar con tu familia? Esta receta, será una tradición en casa.

Mezclamos los huevos en un recipiente y reservamos. Ponemos a calentar la margarina en un sartén grande. Añadimos los jitomates, la cebolla, los chiles y los mezclamos bien, freímos a fuego lento. Revolvemos de vez en cuando, durante 3 o 4 minutos o hasta que la mayor parte del líquido se haya evaporado.

Añadimos los huevos y revolvemos constantemente hasta que estén firmes, por 4 minutos. Servimos con unos ricos frijoles de guarnición y tortillitas calientes. ¡Disfrútalos!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita