



HUEVOS DIVORCIADOS LA VILLITA

 Porciones: 1  Tiempo de preparación 35 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 4 cucharadas de margarina con sal La Villita
 - 1 cucharada de cebolla, picada
 - 1 diente de ajo, picado
 - 3/4 tazas de tomate, picado
 - 1 chile serrano, picado
 - Pimienta negra, al gusto
 - 1 tortillas de maíz
 - 2 huevos por persona
- Para la salsa verde**
- 3 tazas de agua
 - 2 1/2 cucharaditas de sal
 - dientes de ajo
 - 4 chiles serranos
 - 1/2 kilos de tomate verde, sin cáscara
 - 1/2 tazas de cilantro fresco
 - 1/4 tazas de cebolla, picada

MODO DE PREPARACIÓN

Empecemos con las salsas:

Salsa roja:

Calentamos 1 cucharada de margarina en una cacerola pequeña. Salteamos la cebolla y el ajo sin dejar que se doren. Agregamos el tomate y cocinamos por 2 minutos. Añadimos el chile y la pimienta, cocinamos 3 minutos más.

Salsa verde:

En una cacerola, ponemos el agua y 1 cucharadita de sal y calentamos hasta que comience a hervir. Agregamos los ajos, la cebolla, los chiles y los tomates verdes y cocemos sin tapar entre 8 y 10 minutos. Escurremos y reservamos $\frac{1}{2}$ taza (125ml) del líquido. Molemos los ajos, los chiles y los tomates verdes con el líquido que se reservó. Incorporamos el cilantro y el resto de la sal y revolvemos ligeramente.

Pasamos la mezcla a un recipiente y reservamos. Calentamos el resto de la margarina en una sartén, ponemos la tortilla y freímos por 30 segundos. Sacamos y escurremos. Con muy poco de margarina freímos los huevos, (los dos a la vez) dejando la clara sólida y la yema líquida. Colocamos la tortilla en un plato, ponemos encima los huevos fritos y los bañamos con salsa verde y salsa roja.

Servimos con unos frijolitos y nuestras tortillas calientitas. ¡Provecho!