



HUEVOS EN SALSA DE CHILE Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 4 jitomates.
- 1 chile ancho, sin venas ni semillas.
- ½ de cebolla picada.
- 1 barra de margarina sin sal La Villita
- 1 diente de ajo.
- 6 huevos.
- 250 g de queso gouda La Villita
- Sal al gusto.
- Frijoles refritos para acompañar.

MODO DE PREPARACIÓN

Nada como un delicioso desayuno completo, ¿o no, amigas?

Asamos los jitomates en sartén a fuego medio-alto, volteamos de vez en cuando hasta que la piel se haya quemado y estén suaves. Freímos en un cubito de la barra de margarina sin sal La Villita el chile.

Licamos juntos el jitomate pelado, el chile y el ajo hasta lograr una salsa homogénea. Calentamos otro cubito de margarina sin sal La Villita para freír la cebolla hasta que esté transparente, colocamos la salsa y sazonamos con sal, bajamos el fuego y dejamos que hierva.

Ahora batimos los huevos y los mezclamos con queso gouda La Villita. Apartamos en otro sartén, y colocamos el resto de nuestra barra de margarina sin sal La Villita, vertemos los huevos y freímos y hasta que estén cuajados, cuando esto suceda colocamos en la olla con la salsa, cocinamos por 3 minutos y estamos listas para servir.

¡Buen provecho!