



MACHACA CON HUEVOS Y QUESO FRESCO

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 20 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 18 tortillas de harina
- 1 kg bisteces
- 8 huevos ligeramente batidos
- 1 cebolla picada
- 5 jitomates
- 2 chiles de árbol
- Sal al gusto
- Margarina sin sal La Villita
- Queso fresco La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Si disfrutas de la comida mexicana, sin duda, debes de aprender a crear uno de los desayunos predilectos del norte de nuestro país: machaca con huevo.

Si no tienes machaca de res puedes hacerla con bisteces, los desmenuzamos y sazonamos con un poco de sal y los ponemos a orear cerca de una ventana (de preferencia, colgados) durante 10 horas, o hasta que estén secos. Si los vas a elaborar te recomendamos hacerlo un día antes, si compras la machaca echa ya no es necesario agregarle sal.

Deshebramos y freímos en aceite junto con la cebolla bien picada, hasta que estén cocidos. Licuamos el jitomate y los chiles con 1/4 de taza de agua; vaciamos sobre la carne y cuando suelte el hervor, incorporamos los huevos ya batidos: revolvemos y cocinamos hasta que cuajen y tenemos nuestra machaca lista para servir, no olvides agregarle un poco de queso fresco La Villita para darle un toque más rico de sabor.

 LaVillitaMX  @LaVillita