



MIGAS CON CHORIZO Y QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 20 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- Queso Fresco La Villita
- ½ taza de cebolla picada
- 8 huevos
- Sal y pimienta negra
- 250 g de chorizo
- 2 dientes de ajo picado
- 1 chile morrón verde
- 1 chile morrón rojo
- 2 tazas de tortillas cortadas o totopos
- 1 cilantro picado

MODO DE PREPARACIÓN

Este rico y clásico desayuno le encantará a toda tu familia, amiga.

En un tazón, combina el Queso Fresco La Villita desmoronado con $\frac{1}{4}$ de taza de cebolla. En otro tazón bate los huevos y sazona con sal y pimienta.

Precalienta un sartén mediano a fuego medio por 1 minuto y añade el resto de la cebolla, el ajo, y cocina por 1 minuto. Incorpora los chiles morrones, revuelve y cocina de 1-2 minutos. Agrega los totopos y revuelve bien con el chorizo.

Incorpora los huevos al sartén cocina de 2-3 y revuelve de manera constante, hasta asegurarte de que los totopos quedan cubiertos con el huevo. Espolvorea queso Fresco La Villita, cebolla picada y cilantro.

Ahora sirve con la salsa preferida de todos, ¡buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita