



## TORTILLA MEXICANA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

### INGREDIENTES

- 8 tortillas de maíz
- 1 barra de 90 gramos de Margarina con sal La Villita
- 8 huevos
- 3 chiles serrano
- Salsa taquera
- Sal
- 250 gramos de queso manchego La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, para esos desayunos que tenemos tiempo y podemos hacer sobremesa vienen bien esta receta.

Primero, tomamos las tortillas y las cortamos en 4. Después, en una sartén ponemos Margarina La Villita y freímos un poco las tortillas. Por otro lado vamos a poner otra olla a calentar y vamos acomodando las tortillas alrededor. Cuando ya esté caliente bajamos la llama y ponemos los huevos con un poco de sal, sin mezclar mucho. Añadimos unos chiles serrano cortaditos, el queso manchego La Villita y si les gusta la salsa unas 3 cucharadas. Recuerden no batir, el chiste es que salgan los huevos tipo omelette.

Dejamos en la lumbre bajita y esperamos a que cosa, cuando el huevo este en el punto que nos guste lo quitamos y servimos al centro.

¡Excelente día!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita