

# Huevos rancheros

## INGREDIENTES

● TOMATES	2	● SALSA DE TOMATE	TAZA Y MEDIA
● CEBOLLA	1/2	● HUEVOS	4
● CILANTRO	AL GUSTO	● TORTILLAS DE MAÍZ	4
● ZUMO DE MEDIA LIMA		● AGUACATE	1
● FRIJOLES COCIDOS	UNA LATA	● QUESO FETTA	OPCIONAL, AL GUSTO
● CEBOLLA			
● COMINO			
● ZUMO DE LIMA			

## PREPARACIÓN

- PARA PREPARAR EL PICO DE GALLO COMBINE EN UN BOL MEDIANO LOS TOMATES Y LA CEBOLLA FINAMENTE PARTIDOS, EL CILANTRO, EL ZUMO DE LIMA Y LA SAL. COMBINE Y RESERVE
- PARA COCINAR LOS FRIJOLES CALIENTA ACEITE DE OLIVA HASTA QUE BRILLE. AÑADIR LA CEBOLLA PARTIDA HASTA QUE LAS CEBOLLA SE ABLANDE Y SE VUELVAN TRANSLÚCIDAS, ENTRE 3 Y 6 MINUTOS.
- AÑADA EL COMINO Y COCINE, REMOVIENDO CONSTANTEMENTE, HASTA QUE ESTÉ FRAGANTE, UNOS 30 SEGUNDOS. VIERTA LAS JUDÍAS ESCURRIDAS Y MEDIO VASO DE AGUA. REMUEVA, TAPE Y COCINE DURANTE 5 MINUTOS.
- REDUZCA EL FUEGO A BAJO, RETIRE LA TAPA Y UTILICE MACHAÇA AL MENOS LA MITAD DE LAS ALUBIAS. CONTINÚE COCINANDO LAS ALUBIAS, SIN TAPAR, REMOVIENDO A MENUDO, DURANTE 2 O 3 MINUTOS MÁS, HASTA QUE ESPESE. RETIRA DEL FUEGO Y AÑADE EL ZUMO DE LA LIMA Y SALPIMENTA.
- POR OTRO LADO CALIENTA LA SALSA DE TOMATE PARA QUE NO ESTÉ FRÍA O DÉJALA A TEMPERATURA AMBIENTE.
- SIRVE LAS TORTILLAS DE MAÍZ EN UN PLATO, JUNTO CON EL PURÉ DE ALUBIAS, LA SALSA DE TOMATE , EL HUEVO A LA PLANCHA POR ENCIMA Y EL PICO DE GALLO JUNTO CON EL AGUACATE.