

# 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 FRIJOLEÑ 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 FRAGRANTE, UNOS 30 SEGUNDOS. VIERTA LAS JUDIÁS 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 SALPIMIENTA.
- 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.