

Huevos rancheros



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/huevos-rancheros>

Preparación

Derrita una cucharada de la manteca en una sartén grande. Agregue la cebolla picada y rehogar hasta que la cebolla esté transparente. Agregar los tomates, puede separarlos con una cuchara de madera o picarlos. Añadir la salsa chipotle a la sartén y condimentar con sal y pimienta si es necesario. Cocine a fuego lento la salsa durante unos 20 a 30 minutos. En otra sartén derretir un poco de manteca y freír las tortillas una por una en ambos lados. Freír los huevos y añadir un poco de queso cheddar de cada huevo. Colocar dos tortillas en un plato, luego 2 huevos en cada plato y cubra con la salsa de tomate.

▣ **Tip para la receta**

Adorne con cebolla de verdeo, cilantro o perejil, si desea. Servir con crema agria o aguacate, si se prefiere.



Ingredientes

- 4 Huevos
- 4 Tortillas de harina
- 1/4 taza/s Queso cheddar rallado
- 1/2 Cebolla mediana picada
- 1 lata/s Tomates enlatados
- 340 gramo/s Salsa Chipotle (u otra salsa de tomate que prefiera)
- 2 cucharada/s Manteca
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Guarniciones, Desayuno