



Huevos ahogados en salsa verde con nopales

Categoría: Desayuno, Huevo y lácteos, Salsas

¡Deja que el intenso sabor de esta receta te conquiste!



Preparación
25 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 botella de Salsa Mexicana La Costeña®
- 2 tazas de agua
- Sal y pimienta al gusto
- 1 lata de Elote Dorado La Costeña®
- 2 cdas de cilantro picado
- 8 Huevos fresco



Preparación

1. Calentar la salsa con el agua, sazonar con sal y pimienta. Agregar el elote y el cilantro. Cocinar por 5 minutos a fuego medio.
2. Agregar los huevos en la salsa hirviendo (uno por uno). Dejar cocer tapados, durante 5 minutos.
3. Servir calientes.