



Huevos tirados con salsa mexicana y hoja santa

Categoría: Desayuno, Huevo y lácteos, Salsas, Frijoles

¡Un platillo diferente que no puedes dejar pasar!



Preparación
25 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 piezas de Huevo
- 1 pieza de Hoja santa cortada en tiras
- 4 cdas de Aceite vegetal
- 1 taza de Frijoles Negros Refritos La Costeña®
- 1 Plátano macho
- 1/2 taza de Salsa Mexicana La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto



Preparación

1. Mezclar los huevos con la hoja santa cortada, batir y reservar.
2. Calentar dos cucharadas de aceite y freír los frijoles, hacer los frijoles a un lado, agregar dos cucharadas más de aceite e incorporar los huevos, batir, sazonar con sal y pimienta.
3. A media cocción, añadir dos cucharadas de salsa, mezclar con los frijoles, hasta formar una pasta suave.
4. Cortar el plátano macho en rodajas, asar en la sartén.
5. Servir los frijoles tirados sobre la salsa restante caliente y el plátano macho.