



Chilaquiles bandera

Categoría: Plato Fuerte

Empieza el día con este desayuno lleno de sabor y color



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 frasco de Salsa Casera Mexicana La Costeña®
- 4 tazas de Totopos La Costeña®
- 1 frasco de Salsa Verde La Costeña®
- 60 mls de Aceite vegetal
- 4 pzas de Huevo
- Sal al gusto
- 4 cdas de Crema ácida
- 4 cdas de Queso fresco desmoronado
- 4 cdas de Cebolla blanca picada



Preparación

1. Calentar en una olla la salsa roja a que suelte hervor. Agregar la mitad de los totopos y cubrirlos con la salsa. Retirar del fuego.
2. Calentar en una olla la salsa verde a que suelte hervor. Agregar la otra parte de los totopos y cubrirlos con la salsa. Retirar del fuego.
3. En un sartén calentar aceite y agregar los huevos, revolverlos y sazonar con sal al gusto.
4. Servir sobre la mitad del plato un espejo de salsa roja y colocar los chilaquiles rojos.
5. Servir en la otra mitad del plato un espejo de salsa verde y colocar los chilaquiles verdes.
6. Colocar el huevo revuelto entre los chilaquiles. Servir con crema ácida, queso fresco desmoronado y cebolla picada.