



Huevos adobados con verduras

Categoría: Plato Fuerte

¿No sabes qué preparar para el desayuno? Esta opción te encantará.



Preparación
25 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 lata de Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- Sal al gusto
- 60 g de Cebolla blanca picada
- 1 cda de Cilantro fresco picado
- 60 mls de Aceite vegetal
- 8 pzas de Huevo
- 1 pza Adobo Doña Chonita La Costeña®
- 1 lata de Ensalada de Verduras La Costeña®



Preparación

1. En una olla calentar los frijoles. Sazonar con sal al gusto, agregar la cebolla y el cilantro picados.
2. Calentar un sartén y agregar el aceite, añadir los huevos y revolverlos. Cocinar por 1 minuto. Añadir el adobo y mezclar.
3. Drenar la lata de verduras e integrarlas a los huevos revueltos con adobo, terminar de cocinar.
4. Servir los huevos con los frijoles.