



Huevos cobijados

Categoría: Plato Fuerte, Huevo y lácteos, Tortilla, Salsas, Frijoles

Estos Huevos Cobijados son deliciosos, super rápidos y tienen todas las bondades de los frijoles. ¡Prueba esta receta y disfruta con tu familia de una comida nutritiva y rica!



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 lata de Frijoles bayos enteros La Costeña®
- Sal al gusto
- 4 pzas de huevos
- 3 pzas de tortillas
- 1/2 taza de aceite
- 1/2 taza de queso fresco en cubos
- 1 1/2 pzas de aguacate en cubos
- 1/2 taza de Salsa Arriera La Costeña®



Preparación

1. Cortar tiras de tortilla, y freír en aceite caliente. Reservar.
2. En un sartén caliente con 2 cdas de aceite cocinar el huevo estrellado.
3. Calentar en una olla los frijoles bayos enteros La Costeña® y sazonar al gusto.
4. Colocar en un plato los frijoles calientes, agregar al centro 20g de tortilla frita y un huevo estrellado. Agregar cubos de queso y aguacate.
5. Salsear el plato con salsa arriera La Costeña® y servir.