



Cazuela de huevo

Categoría: Plato Fuerte, Salsas, Frijoles

Cierra con broche de oro las fiestas patrias con esta deliciosa receta, con el confort y sabor que solo las salsas y frijoles La Costeña® te pueden dar.



Preparación
35 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de aceite
- 1 cda de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 476 g de Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- 2 cdas de cilantro picado
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1/2 taza de aceite
- 1 pieza de plátano macho
- 8 piezas de huevo
- Salsa Verde La Costeña® al gusto
- Salsa Roja La Costeña® al gusto



Preparación

1. En un sartén caliente con aceite sofreír cebolla picada y ajo picado. Añadir los Frijoles Negros Enteros La Costeña® y sazonar con sal y pimienta.
2. Cortar el plátano macho en cubos medianos. En un sartén caliente con aceite freír los cubos de plátano y agregar a la mezcla de frijoles, espolvorear el cilantro picado.
3. En un sartén caliente con aceite freír dos huevos estrellados y sazonar con sal y pimienta.
4. Servir en un plato una cama de Frijoles Negros Enteros La Costeña®. Colocar por encima los dos huevos y bañar cada uno con Salsa Verde La Costeña® y Salsa Roja La Costeña®.