



## Chilamales

**Categoría:** Desayuno, Huevo y lácteos, Frijoles, Tamales

Una combinación que simplemente hace sentido... prueba esta rápida y deliciosa receta con Tamales Rojos La Costeña®.



Preparación  
**30 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 4 tazas de salsa roja para chilaquiles
- 1 bolsa de Totopos La Costeña®
- 4 cdas de aceite vegetal
- 4 pzas de huevo
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 4 pzas de Tamal rojo La Costeña®
- 40 g de cebolla morada picada
- 30 g de queso fresco desmoronado
- 20 g de perejil picado
- 1 lata de Frijoles bayos refritos La Costeña®
- Pan rebanado al gusto



### Preparación

1. Calentar la salsa roja para chilaquiles, agregar los totopos La Costeña® y mezclar.
2. En un sartén caliente con 1 cda de aceite cocinar un huevo estrellado, sazonar con sal y pimienta.
3. Calentar el tamal rojo La Costeña® y cortar en 4 cada uno.
4. Servir en un plato los chilaquiles rojos, agregar el tamal cortado y colocar por encima el huevo estrellado.
5. Espolvorear cebolla morada, queso fresco y perejil picado. Acompañar con Frijoles bayos refritos y pan rebanado al gusto.