



Huevos veracruzanos costeños

Categoría: Desayuno, Huevo y lácteos, Tortilla, Chiles, Salsas

Para sentarse a la mesa con una sonrisa.



Preparación
25 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1/2 taza de Aceite Vegetal
- 8 Huevos batido
- Sal y pimienta al gusto
- 1 lata de Salsa para Enfrijoladas La Costeña®
- 1 frasco de Salsa Verde La Costeña®
- 12 Tortillass de Maíz
- 1 taza de lechuga cortada en tiras
- 1/2 taza de Chorizo frito
- 4 cdas de Crema ácida
- 1/2 taza de Queso rallado
- 4 Jalapeños Enteros en Escabeche La Costeña®



Preparación

1. En aceite caliente, freír los huevos, sazonarlos con sal y pimienta, revolverlos hasta que estén bien cocidos. Reservar
2. Mezclar la salsa para enfrijoladas y la salsa verde. Calentar.
3. Freír las tortillas, quitar el exceso de aceite y rellenarlas con los huevos revueltos. Salsear las tortillas rellenas con la mezcla de las salsas
4. Servir acompañados de la lechuga, el chorizo, la crema ácida, el queso rallado y los jalapeños.