



Huevos divorciados con frijoles peruanos

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

Sabor por partida doble. ¡Tienes que probarlos!



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 botella de Salsa Mexicana La Costeña®
- 2 Chiles morita remojado
- 1 botella de Salsa Verde La Costeña®
- 60 g de rajas de poblano asado
- 1 taza de Frijoles Refritos Peruanos La Costeña®
- 8 Huevos
- Sal y pimienta al gusto
- 8 cdas de Aceite vegetal
- 8 Tortillas de maíz fritas
- 8 Totopos de maíz



Preparación

1. Licuar la salsa mexicana con el chile morita; llevar al hervor, bajar el fuego y mantenerla caliente.
2. Licuar la salsa verde con las rajas de poblano; llevar al hervor, bajar el fuego y mantenerla caliente.
3. Calentar los frijoles refritos.
4. Freír los huevos “estrellados”; sazonar con sal y pimienta.
5. Untar de frijoles las tortillas; poner un huevo encima de cada tortilla
6. Bañar uno de los huevos con salsa verde y el otro con salsa roja.
7. Servir los frijoles refritos en medio de los huevos y añadir un par de totopos, colocándolos sobre los frijoles