



Rollo de huevo con machaca a la mexicana

Categoría: Desayuno, Huevo y lácteos, Carne de res, Salsas, Vegetales

¡Prepara este platillo para que empieces tu día con ganas!



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 taza de Machaca
- 4 cdas de aceite vegetal
- 1 lata drenada de Ensalada de Verduras La Costeña®
- 1 frasco de Salsa Mexicana La Costeña® (475g)
- Sal y pimienta al gusto
- 8 Huevos batido
- 2 cdas de cilantro picado



Preparación

1. Freír la machaca en dos cucharadas de aceite; agregar la ensalada de verduras y la salsa. Cocer hasta evaporar líquidos.
2. Hacer una tortilla de huevo (usar dos piezas por persona)
3. Rellenarla con la machaca; enrollarla y servirla caliente con un poco más de salsa y cilantro picado.
4. Repetir la operación para cada rollo.