

¡ HUEVOS RANCHEROS ¡



¡ COMO PREPARARLO ¡

PASOS

1. Precalienta el horno a 425°F.
2. Añade los tomates, chiles, cebolla y ajo a una bandeja forrada con papel pergamino, báñalos con las 3 cucharadas de aceite y sazona con sal y pimienta.
3. Rostiza en el horno a 425°F durante 20 minutos, luego colócalos en una licuadora y pulsa unas cuantas veces para que quede como una salsa con trozos. Pasa a una olla, ajusta los condimentos con sal y pimienta y mantén caliente a fuego lento.
4. En una sartén a fuego medio, fríe los huevos en un poco de mantequilla, aceite de oliva o aceite vegetal hasta el punto deseado. Asegúrate de sazónarlos con sal y pimienta.
5. Acomoda los Totopos Santitas en el centro del plato formando un círculo de 5 pulgadas en el centro. Cubre los totopos con frijoles negros calientes, cubre cada plato con 2 huevos y baña con salsa. Adorna con queso fresco y cilantro.

SANTITAS®

¡ INGREDIENTES ¡

- 3 tazas Santitas Maíz Amarillo o Maíz Blanco Totopos
- 6 tomates Roma
- 2 chiles serrano sin semillas
- 1 cebolla amarilla pelada y cortada en rebanadas gruesas
- 4 dientes de ajo
- 3 cucharadas de mantequilla, aceite de oliva o aceite vegetal para freír los huevos
- 8 huevos
- 2 tazas de frijoles negros cocidos y sazonados
- Queso fresco para adornar
- Cilantro fresco picado para adornar
- Sal y pimienta al gusto

