MARÍA



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Huevos rancheros

2 raciones

Ingredientes

- Cebolla
- Tomate
- Aguacate
- Ajo
- Cilantro
- Fajitas mini
- Huevos
- Aceite de oliva virgen extra
- Tomate triturado

Elaboración

1. En una sartén con aceite de oliva virgen extra añadimos la cebolla y el tomate en trozos grandes, ya que la idea es tostarlos bastante
2. Pasamos las verduras a un vaso batidor junto con aguacate, cilantro, ajo y tomate triturado y trituramos, reservamos la salsa
3. En la sartén calentamos las mini fajitas y después hacemos unos huevos a la plancha (fuego medio y con la tapa)
4. Momento de emplatar: mini fajitas, salsa ranchera en ambas, los huevos, aguacate en dados, más salsa y decoramos con cilantro

RECOMENDACIONES

La salsa se puede utilizar para múltiples elaboraciones: en una tostada, para acompañar carne, etc.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA

cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy