

RANCHO CACACHILAS

Huevos Rancheros

INGREDIENTES

6 Huevos orgánicos
Sal
Pimienta

SALSA

Aceite de olival
2 Dientes de ajo pelados
1 Cebolla blanca
2 Pimientos verdes
2 Pimientos rojos
2 Pimientos amarillos
2 Pimientos anaranjados
10 Tomates
1 Manojito de cilantro fresco
1 Manojito de cebollitas verdes

INSTRUCCIONES

- Limpie los pimientos sacando las semillas y corte en cuadritos pequeños
- Corte en cuadritos el ajo y la cebolla
- Pique el cilantro y las cebollitas verdes
- Caliente la sartén y vierta el aceite de oliva, agregue el ajo y la cebolla y cocine hasta que estén dorados.
- Agregue los pimientos y cocine hasta que estén blandos.
- Agregue los tomates y cocine, revolviendo con frecuencia, hasta que comiencen a reventar y liberen su jugo.
- Agregue los huevos, uno por uno, sazone y cubra la sartén.
- Cuando los huevos estén completamente cocidos como lo desee, retire y sirva con las cebollitas verdes picadas y el cilantro.
- Servir con pan tostado.