

TOSTADAS DE HUEVOS RANCHEROS



VEGETARIANO | PORCIONES 4

INGREDIENTES

- 4 El Ranchero tostadas
- 4 huevos grandes
- 1½ tazas de frijoles refritos
- ½ taza de salsa roja
- 1 aguacate, rebanado
- ¼ taza de queso Cotija, desmoronado
- 2 cucharadas de cilantro fresco, picado
- 1 cucharada de aceite de oliva o mantequilla
- 1 cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta negra
- 1 lima, cortada en gajos



PREPARACIÓN

- Calienta los frijoles refritos en una cacerola pequeña a fuego medio.
- Agrega ½ cucharadita de sal y reserva.
- Calienta aceite de oliva o mantequilla en una sartén a fuego medio.
- Rompe los huevos en la sartén y sazona con sal y pimienta.
- Cocine con el lado soleado hacia arriba o hasta el punto de cocción deseado.
- Unte una capa de frijoles refritos tibios sobre cada tostada.
- Colocar encima un huevo frito.
- Vierta la salsa roja sobre el huevo.
- Agrega el aguacate en rodajas y espolvorea con queso cotija desmenuzado.
- Espolvorea con cilantro picado.
- Servir con lima

¡Disfruta!