HUEVOS RANCHEROS

INGREDIENTES

3-4 Huevos
2 Tomates maduros
1 Cebolla
½ Pimiento verde
½ Chile o guindilla o ½ cucharadita de salsa de chile tabasco (opcional)
Ajo en polvo y orégano
2 Cdas de aceite de oliva
Cilantro o perejil picado
Tortillas de maíz (opcional)
Sal y pimienta

PREPARACIÓN

En una sartén grande añadimos aceite y lo ponemos a calentar, luego agregamos la cebolla picadita y el orégano. Sofreímos durante unos 5 min o hasta que la cebolla esté bien pochada. Añadimos los tomates y los pimientos picados, el ajo en polvo y cocinamos durante otros 5 min. Si la salsa se espesa demasiado, le agregamos 1 o 2 cucharadas de agua.
Si les gusta un poco picante, pueden añadir el chile o la salsa de chile y removemos bien. Agregamos sal y pimienta al gusto.
Agregamos los huevos en la sartén con cuidado de que no se rompan, los tapamos y dejamos cocinar a fuego bajo hasta que los huevos cuajen y las claras estén firmes.
Se sirve inmediatamente espolvoreado con cilantro o perejil por encima

SUGERENCIA

Es ideal para el desayuno, se puede acompañar con pan, arepas o tortillas mexicanas.