



ENFRIJOLADAS DE HUEVO CON CHORIZO

Ingredientes:

- 2 tiras de chorizo (180 gms)
- 6 a 8 huevos
- Tortillas de Maíz las necesarias
- Frijoles Negros Cocidos y Molidos
- 100 gms Queso Cotija desmoronado
- ¼ litro de Crema
- Rebanadas de cebolla
- Ramitas de cilantro

Preparación:

1. El chorizo se dora en un sartén y cuando está dorado se le agregan los huevos que se cuecen al gusto.
2. Se hacen los envueltos de huevo con las tortillas calientes. Se cubren con los frijoles molidos, se espolvorea de queso y se le agrega una cucharada de crema.
3. Se adorna con aros de cebolla y ramitas de cilantro.