

## HUEVOS MOTULEÑOS

### Salsa:

- Aceite vegetal el necesario
- ½ Cebolla picada finamente
- 1 diente de Ajo machacado
- 750 gms de Tomate Huaje molido grueso
- ¼ de cucharita de orégano molido
- 1 a 2 Chiles habaneros
- Sal al gusto

### Huevo:

- 8 Tortillas de maíz
- 500 gms de Frijoles negros refritos
- 8 Huevos

### Extras:

- 250 gms de Jamón de pierna cortado en cuadritos
- 1 taza de Chícharos Congelados (descongelados)
- 200 gms de Queso fresco rallado
- 2 Plátanos Machos

### Preparación:

1. Para hacer la salsa se fríe en un poco de aceite la cebolla y el ajo hasta acitronar. Se añade la salsa de tomate, el orégano, el chile habanero entero, sal al gusto y se deja hervir por 5 a 10 minutos.
2. Los huevos se hacen fritos en un poco de aceite. Los plátanos se fríen en rebanadas.
3. Las tortillas se fríen en aceite hasta dejarlas semi tostadas. Se untan de frijoles y se ponen 2 tortillas por plato. Se le ponen encima 2 huevos fritos,

se cubre con salsa caliente, se le agrega jamón, chícharos, y queso rallado de adorno.

4. El plato se decora con 2 a 3 rebanadas de plátano frito.

