

CHILAQUILES CON HUEVO DIVORCIADOS

Totopos:

- 750 gms de Tortillas de Maíz
- ¼ de taza de Aceite Vegetal
- Sal al gusto

Salsa verde:

- ½ kilo Tomatillo (Tomate de Fresadilla, Tomate Verde)
- ¼ de pieza de Cebolla
- 1 a 2 dientes de Ajo
- 3 Chiles serranos
- 4 ramas de Cilantro
- 1 cucharita de Sal

Salsa roja:

- 1 Cucharada de Aceite vegetal
- ½ pieza de Cebolla
- 1 a 2 dientes de Ajo
- 2 Chiles Guajillo limpios de rabo y semillas
- ½ kilo de Tomate rojo huaje
- 1 cucharita de Comino molido
- 1 cucharita de Sal

Acompañamientos:

- 10 Huevos
- ½ kilo de Queso rallado (chihuahua, manchego, panela, etc)
- ¼ de litro de crema de leche
- Rebandas de Cebolla
- Hojas de cilantro

Preparación:

1. Las tortillas se cortan en tiritas delgadas de $\frac{1}{2}$ cm de ancho y 3 cms de largo. Se dejan de preferencia oreando toda la noche para que se sequen. Al día siguiente se fríen en un poco de aceite vegetal a que tomen color dorado. Se retiran del sartén y se les añade sal.
2. Para hacer la salsa verde se ponen los tomates en una olla, se le agrega la cebolla, el ajo, los chiles serranos y se les agrega agua hasta la mitad de altura. Se pone a hervir, se tapa y se deja cocer sin que se revienten los tomates, sólo a que cambien de color. Se vacía a la licuadora todo lo hervido, sin el agua y se muele la salsa junto con las ramas de cilantro y la sal. Se regresa la salsa a la olla. Se limpia la licuadora con un poco del agua de cocimiento.
3. Para hacer la salsa roja se calienta una olla y se le agrega el aceite, se añade la cebolla en trozos, el ajo y los chiles cortados en pedazos. Se dora hasta acitronar, se le agregan los tomates cortados, se tapa y se deja cocinar 10 minutos hasta suavizar los tomates. Se vacía los ingredientes a la licuadora y se licúan agregando el comino molido y la sal. Con muy poquita agua se limpia la licuadora. Se regresa la salsa a la olla para mantenerla caliente.
4. En un sartén con poquito aceite se hacen los huevos fritos.
5. Para montar el plato se ponen las tortillas doradas, se les agrega queso rallado, a la mitad de las tortillas se les agrega salsa verde y a la otra mitad la salsa roja. Se decora con un chopo de crema, rajas de cebolla, hojas de cilantro y se acomodan dos huevos fritos encima.