

HUEVOS DE RANCHO



Ingredientes:

6 huevos
50 grs. de chile pasilla
12 tortillas delgadas
6 rebanadas de queso fresco
2 dientes de ajo
1 taza de crema de leche
150 grs. de [manteca Morelos](#)
1 cebolla chica
sal y pimienta

Procedimiento:

1. Los chiles se desvenan, se tostan y se ponen a remojar en agua caliente, para suavizarlos.
 2. Luego se secan y se fríen en 50 grs. de [manteca Morelos](#), con la cebolla y los ajos picados hasta que se pongan chinitos.
 3. Se baten un poco los huevos, se unen a los chiles, se sazonan, y se dejan secar moviéndose.
 4. Las tortillas se fríen en la manteca restante y se dejan dorar un poco.
 5. Se disponen en un platón extendido, reunidas por los lados, dos a dos.
 6. Sobre cada pareja de tortillas se pone un huevo, que se adorna con una rebanada de queso y un poco de crema.
 7. Se sirven en seguida, bien caliente.
-