



## HUEVOS A LA VERACRUZANA

### Ingredientes:

- 1 de taza de frijoles, licuados con el caldo de cocción
- 8 tortillas tipo taqueras, pasadas por aceite caliente
- 2 huevos preparados a la mexicana (cebolla, jitomate, chile)
- 1/2 taza de chorizo frito
- Crema, para acompañar
- Queso, para acompañar
- Rajas de chile serrano, para acompañar

### Procedimiento:

1. Rellena las tortillas con el huevo, enrolla, cierra perfectamente y baña con la salsa de frijol.
2. Espolvorea con el chorizo frito y acompaña con queso, crema y rajas de chile. Ofrece.

**Tiempo de preparación:**

15 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4