



Huevos Rancheros



 10 Tiempo

 2 Porciones

Ingredientes

- 1 lata (14.5 oz) de , escurridos
- 3 cucharadas de **Salsa para Spaghetti Tradicional Del Monte®**
- 2 tortillas suaves de maíz
- 2 huevos
- ¼ cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- ½ pimiento verde picado
- Aceite de oliva o vegetal
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- Sofreímos a fuego lento la cebolla, los ajos, los tomates y el pimiento verde. Cuando las cebollas estén traslúcidas y los pimientos blandos, agregamos la salsita de tomate, sal y pimienta al gusto. Lo dejamos por 5 minutos y retiramos del fuego.
- En otra sartén, doramos las tortillas con aceite de oliva. Una a una por ambas caras. Con cuidado para que no queden tostadas. Escurrimos y servimos en un plato.
- Sobre ese aceite, freímos dos huevos procurando que la yema quede suave.
- Servimos los huevos sobre las tortillas y bañamos con la salsa.