

Ovos mexicanos



Ingredientes: 1 colher de sopa de óleo
1 unidade de cebola finamente picada
2 unidade de dentes de alho esmagados
1 colher de sopa de molho picante
1 colher de chá de cominhos moídos
1 lata de tomates
1 lata de feijão preto
0.25 chávena de coentros frescos picados
0 totaste de sal
1 colher de sopa de manteiga
4 unidade de ovos
4 unidade de tortilhas de milho aquecidas
1 unidade de abacate cortado (opcional)

Instruções de preparação:

Aqueça o óleo e adicione a cebola e o alho. Deixe cozinhar 8 minutos ou até começar a dourar. Misture o molho picante e o cominho. Deixe cozinhar 30 segundos e mexa. Acrescente os tomates, tape e cozinhe por 3 minutos, mexendo ocasionalmente. Misture o feijão, metade dos coentros, 1/4 colher de chá de sal. Deixe cozinhar cerca de 3 minutos, mexendo ocasionalmente. Enquanto isso, derreta a manteiga numa frigideira anti-aderentea em lume médio. Parta os ovos, um de cada vez, e Coloque na frigideira. Cubra os ovos e cozinhe de 4 a 5 minutos ou até que os brancos são definidos e engrossar as gemas. Coloque as tortilhas em 4 pratos bem como a mistura de tomate e um ovo. Polvilhe com os restantes coentros. Sirva com abacate e molho picante se quiser.

Sugestões Adicionais: