



HUEVO A LA MEXICANA (5 porciones)



Ingredientes:

- 50 g de mezcla Itacate de verduras deshidratadas
- 3 huevos
- 2 jitomates
- ½ cebolla
- 2 chiles verdes serranos
- 4 ramitas de cilantro
- ¼ cucharadita de sal

Preparación:

1. Poner a remojar la mezcla de verduras deshidratadas con agua fría durante 10 minutos.
2. Una vez hidratada cocer 15 minutos o hasta que la consistencia de la mezcla (arroz y papa), estén suaves.
3. Escurre la mezcla y resérvela aparte.
4. Pique finamente la cebolla, el jitomate y los chiles y en una sartén fría con poco aceite. Agregue la mezcla de verduras deshidratadas Itacate que había apartado.
5. Los huevos deben ser batidos previamente en un plato, agréguelos al sartén y ponga sal.
6. Antes de que esté la mezcla completamente hecha agregue el cilantro lavado y finamente picado.
7. Sírvasse caliente.