



HUEVOS AL ALBAÑIL



Nivel:
Fácil

Tiempo:
 25 Min

Porciones:
4 Porciones



¿Qué necesitas?

- 4 Piezas de huevo Bachoco®
- 1 Cucharada de caldo de pollo en polvo Bachoco®
- 4 Piezas de jitomate
- 4 Piezas de chile de árbol seco
- 1/2 Pieza de cebolla blanca
- 1 Diente de ajo
- 2 Cucharadas de aceite



1. Asa el jitomate, chile, ajo y cebolla. Licúa con un poco de agua si es necesario.
2. En un sartén, agregar un poco de aceite, bate los huevos y vacíalos al sartén para hacer los huevos revueltos.
3. Vacía la salsa y sazona al gusto. Sirve caliente y para disfrutarlos más, acompáñalos con tortillas.

¡A disfrutar!

Bachoco.