



HUEVOS NAVEGANTES.



Nivel:
Medio

Tiempo:
 20 Min

Porciones:
4 Porciones



¿Qué necesitas?

- 8 Piezas de huevo Bachoco®
- 1 Cucharada de sazónador universal Don Sazón®
- 2 Cucharadas de aceite
- 4 Cucharadas de cebolla blanca picada
- 2 Tazas de puré de tomate
- 2 Tazas de agua
- 1/2 Taza de ejotes partidos en tercios
- 1 Taza de nopales cortados en cubos
- 1/2 Taza de elote desgranado
- 1 Taza de calabazas cortadas en cubos de 2x2 cm
- 2 Cucharadas de cilantro picado
- 2 Piezas de chile de árbol dorados



- Calienta el aceite, acitrona la cebolla y vacía el puré de tomate y el agua.
- Agrega el ejote, los nopales, el elote, las calabazas y el polvo sazónador. Cuece a fuego bajo por 10 minutos.
- Agrega uno por uno los huevos sobre el caldillo caliente, cocina por 6 minutos a fuego medio. Agrega 1 cucharada de cilantro picado.
- Sírvelo caliente y acompaña con cebolla, cilantro y chiles aparte.



¡A comer!



Bachoco.