



## HUEVOS AHOGADOS.



Nivel:  
**Medio**

Tiempo:  
 **30 Min**

Porciones:  
**2 Porciones**

### ¿Qué necesitas?

- 4 Piezas de huevo Bachoco®
- 2 Piezas de jitomate
- 1/4 Pieza de cebolla
- 1 Diente de ajo
- 1 Pieza de chile guajillo
- 1 Pieza de chile pasilla
- 1 Pieza de chile ancho
- 1 Taza de caldo de pollo
- 2 Hojas de epazote
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto



1. En una olla asa el jitomate, la cebolla, el ajo y los chiles. Agrega el caldo de pollo, calienta hasta suavizar los chiles y licúa.
2. Regresa la salsa a la olla y a fuego bajo, sazona. Agrega el epazote. Dar un ligero hervor.
3. Rompe los huevos sobre la salsa con mucho cuidado, tratando de que caigan en un solo lugar. Tapa la olla por 5 min o hasta que las claras estén completamente cocidas, sirve en un plato hondo y listo.



**¡A comer!**



Tip: Estos asaditos se sirven bien con ensalada de papa y omelette.



**Bachoco.**