



# CHILAQUILES ADOBADOS CON HUEVO ESTRELLADO.



Nivel:  
**Medio**

Tiempo:  
 **30 Min**

Porciones:  
**4 Porciones**

## ¿Qué necesitas?

- 8 Piezas de huevo Bachoco®
- 400 Gramos de totopos de maíz
- 1/2 Pieza de cebolla
- 2 Piezas de chile guajillo
- 1 Pieza de chile ancho
- 1 Cucharada de pepitas de calabaza
- 1 Cucharada de cacahuete
- 1 Cucharada de ajonjolí
- 2 Piezas de jitomate
- 2 Dientes de ajo
- 1 Taza de caldo de pollo
- 1 Cucharada de chile chipotle
- 2 Piezas de chiles pasilla
- Crema al gusto
- Sal y pimienta al gusto
- Queso fresco al gusto



1. En un sartén, asar los jitomates, cebolla, chiles secos, pepita, ajonjolí, ajo y cacahuete.
2. Suaviza los chiles asados en el caldo caliente y licúa con los ingredientes asados y el chipotle, hasta obtener una salsa homogénea. En una olla dar un hervor al adobo y sazonar al gusto. Si se requiere agrega más caldo o deja hervir hasta obtener la consistencia deseada.
3. En un sartén fríe los huevos estrellados.
4. En un plato colocar los totopos, bañarlos con el adobo, agregar los huevos estrellados, queso fresco, crema y decorar con hojas de cilantro.

**¡A comer!**

**Bachoco.**