

Chilaquiles en Salsa Verde



PORCIONES: 4

INGREDIENTES

Totopos

- 12 tortillas de maíz, de 6-pulgadas de diámetro
- 2 cucharadas aceite vegetal
- 1 cucharada Mezcla Mexicana de especias sin sal
- 2 cucharaditas jugo de limón

Relleno

- ¼ taza cebolla blanca, cortada en trocitos pequeño
- ¼ taza hojas de cilantro

- 2 cucharadas queso fresco, desmoronado
- 4 huevos

Salsa Verde

- 1 libra tomatillos, sin cascara y enjuagados
- 1 chile serrano, sin tallo
- ½ taza cilantro, picado
- ¼ taza cebolla blanca, picada
- 2 dientes ajo, sin cascara
- ½ cucharadita pimienta negra
- ½ cucharadita ajo en polvo
- ½ cucharadita cebolla en polvo
- ½ cucharadita sal
- 1 cucharadita aceite vegetal

PREPARACIÓN

Totopos

1. Precaliente el horno a 375° F. Corte cada tortilla en 8 triángulos y colóquelas en una bolsa grande con cierre.
2. Agregue aceite a la bolsa, selle y agite hasta que las tortillas estén bien cubiertas. Agregue la Mezcla Mexicana de Especias sin sal, selle la bolsa y agite bien hasta que las especias estén distribuidas uniformemente.
3. Extienda los pedazos de tortilla en una sola capa sobre una bandeja para hornear y hornee por 10 a 12 minutos. Retirar del horno y espolvorear con jugo de limón. Dejar que se enfrie antes de servir. Almacenar en un recipiente hermético.

Salsa Verde

1. En una olla mediana combine los tomatillos y el chile serrano. Cubra con suficiente agua y hierva. Cocine durante 5 a 6 minutos o hasta que los tomatillos comiencen a ablandarse. Retirar del fuego y reservar ½ taza de líquido de cocción.
2. Use una cuchara para transferir las verduras hervidas a una licuadora. Agregue el cilantro, la cebolla picada, el ajo, la pimienta negra, el ajo en polvo, la cebolla en polvo y la sal. Licue durante 1 a 2 minutos o hasta que quede suave.
3. Caliente 1 cucharadita de aceite en una olla pequeña a fuego medio. Agregue la salsa de tomatillo y reduzca el fuego a medio-bajo y cocine a fuego lento, sin tapar, durante 5 minutos o hasta que la salsa se espese un poco. Diluya con el líquido reservado de los tomatillos con el chile si la salsa se espesa demasiado. Manténgase caliente.
4. Combine las cebollas picadas, las hojas de cilantro y el queso fresco desmoronado en un envase. Mezclar hasta que esté bien combinado.
5. Cocine los huevos al gusto.
6. Para servir, coloque los chips de tortilla en un plato y cubra con salsa verde, huevos y rocíe por encima con la mezcla de cebolla.



Realimentación



"Me gusto mucho la mezcla de especias. Explosión de sabores. Fácil de hacer."



Ingredientes por porción

- 1 cucharada de cebolla blanca, finamente picada
- 1 cucharada de hojas de cilantro
- 4 cucharadas de queso fresco, desmoronado
- 1 huevo

Datos importantes

por porción

- 💰 \$1.25
- 🍷 3 onzas equivalente de granos
- 🌿 1 taza de verduras
- 🍆 1 onza equivalente de proteína
- 🥛 1/4 taza de lácteos