

Chilaquiles

1 PORCIÓN

Ingredientes:

- 2 Jitomates
- 2 tostadas horneadas
- 40 g queso panela
- 1 cda de crema
- 1 diente de ajo
- 1/4 de cebolla
- Chile de árbol al gusto

Modo de preparación:

- 1.- Licúa con 1/2 taza de agua el jitomate, la cebolla, los chiles y el ajo.
- 2.- Vierte la salsa en una sartén y cocina a fuego medio durante 10 minutos, revolviendo ocasionalmente.
- 3.- Parte las tostadas en trozos y colócalos en el sartén con la salsa para remojar unos minutos. Si prefieres los chilaquiles más crujientes, sirve las tostadas en un plato y vierte la salsa por encima.
- 4.- Agrega la crema y el queso.

PARA UN DESAYUNO MÁS COMPLETO, AGREGUE:

1/2 taza de papaya



1 vaso de leche

DESAYUNO