

Huevo a la mexicana

Ingredientes:

- 2 huevos
- 1/2 pieza de jitomate picado
- 1/2 cdta de cebolla picada
- 1 cdta de aceite
- 1 tortilla de maíz

1 PORCIÓN

Modo de preparación:

- 1.- En una sartén, calienta el aceite a fuego medio. Añade la cebolla y sofríe hasta que esté transparente.
- 2.- Agrega el jitomate y cocina hasta que se ablande.
- 3.- Bate los huevos en un tazón y sazona, después viértelos en la sartén con el jitomate y la cebolla. Cocina revolviendo continuamente hasta que los huevos estén bien cocidos.
- 4.- Sirve acompañado de la tortilla caliente.

PARA UN DESAYUNO MÁS COMPLETO, AGREGUE:

2 guayabas



1 vaso de leche

DESAYUNO