

Torti Huevos



Ingredientes:

10 tortillas de maíz
10 huevos
1 salsa chorizo criollo
1 taza de arroz frito
1 litro de aceite pa
cocinar

Preparación:

Paso 1 : Revolver los 10 huevos en una taza con el arroz frito y la salsa chorizo criollo

Paso 2: Extiende la tortilla y agrégale de la mezcla que preparaste, luego dobla la tortilla por la mitad

Paso 3: Pon un paila con suficiente aceite al fuego y deja que este súper caliente

Paso 4: Pon la tortilla que preparaste a freír

Paso 5: No dejes mucho tiempo friendo la tortihuevos esto suele tardar de 20 a 30 segundo dependiendo de tu gusto. Si te gustan suaves déjalo freír 20 segundos y si te gustan tostadas déjalo freír 30 segundos

Torti Huevos

Paso 6: Deja que la tortihuevo se enfríe por un minuto

Paso 7: Acompaña la tortihuevos con un refresco y a disfrutar