

HUEVOS A LA HACIENDA

SRA. MARÍA LUISA MARTÍNEZ

RINDE 4 PORCIONES (COMO 1 1/2 TAZAS DE SALSA)

Estos huevos son como los rancheros, pero un poco más elegantes. Son un plato muy sustancioso para un almuerzo; 1 huevo grande debe ser suficiente para una persona.

LA SALSA

1/4 de taza de agua

500 grs de jitomates asados (p. 463)

3 chiles serranos, asados (p. 484)

1 cucharada de cebolla finamente picada

1 diente de ajo pelado y picado

2 cucharadas de aceite

3 chiles poblanos, asados, pelados y cortados en rajas (pp. 482-484)

sal al gusto

PREPARACIÓN DE LOS HUEVOS

aceite para freír

4 tortillas de maíz de 12 cms

4 cucharadas colmadas de frijoles refritos (p. 195)

4 huevos grandes

4 rebanadas de queso Chihuahua

Caliente el horno a 180° C. Caliente un refractario grande ó 4 chicos.

Ponga el agua en la licuadora con los jitomates, los chiles serranos, cebolla y ajo; lícuélos unos segundos, hasta que estén casi tersos —la salsa debe tener cierta consistencia y no quedar tersa ni espumosa. Caliente el aceite en un sartén, añada las rajas de chile y un poco de sal, y fríalas a fuego medio revolviéndolas de vez en cuando, durante 3 minutos; cambiarán de color pero no deben quedar cafés. Aparte algunas de las rajas para poner encima. Agregue el puré de jitomate y cuézalo a fuego alto, revolviendo y raspando el fondo del sartén, hasta que la salsa se haya espesado y reducido —como 4 minutos. Añádale sal al gusto y manténgala caliente.

Caliente aceite en un sartén pequeño y fría las tortillas una por una durante 2 segundos de cada lado, hasta que estén bien calientes pero no doradas. Retírelas y escúrralas sobre papel absorbente. Extienda sobre ellas una cucharada colmada de frijoles y colóquelas sobre el platón caliente. Continúe con el resto agregando más