



## CHILAQUILES DE CHORIZO Y HUEVO

**Preparación: 20 minutos**

**Cocción: 15 minutos • Porciones: 6**

- 12 huevos grandes
- 1 lata (10 onzas) salsa enchilada verde
- ½ taza de crema agria
- ½ taza de ramitas de cilantro frescas (bien apretadas dentro de la taza) y una cantidad adicional como condimento (opcional)
- 9 onzas de chorizo de vaca o puerco, sin piel de ser necesario
- 1 pimiento rojo, rebanado finamente
- ½ pimiento jalapeño picado fino
- ½ cebolla roja mediana picada fina
- ½ bolsa de chips de tortilla (13 onzas)
- 1 cucharadas de manteca sin sal
- ¾ taza de queso fresco o queso feta triturado

**1.** Bata los huevos en un recipiente grande. En una licuadora, mezcle la salsa enchilada, crema ácida y cilantro hasta lograr una mezcla homogénea.

**2.** En una sartén anti-adherente grande, cocine el chorizo a fuego medio durante 7 a 8 minutos hasta que se cocine completamente, desprendiendo la carne con el filo de una cuchara. Con una espumadera, pase el chorizo a un recipiente y tápelo para mantenerlo caliente. En la misma sartén con la grasa que quedó, cocine el pimiento, el jalapeño y la cebolla de 4 a 5 minutos o hasta que los vegetales estén blandos, revolviendo de tanto en tanto; pase el contenido a un recipiente con el chorizo y tápelo para mantener todo caliente.

**3.** Mientras tanto, pase la mezcla con la salsa enchilada a una cacerola para salsas grande y caliéntela a fuego medio hasta que esté a punto de hervir; luego quítela del fuego. Agregue los chips y revuélvalos hasta que estén bien impregnados; tápelos para mantenerlos calientes.

**4.** En la misma sartén derrita la manteca a fuego medio. Agregue los huevos y cocínelos de 4 a 5 minutos o hasta el punto deseado, revolviéndolos de tanto en tanto; revuelva la mezcla de chorizo y vegetales.

**5.** Para servir, divida la mezcla para la tortilla de forma pareja en 6 platos; agregue la mezcla de huevos de forma pareja y rocíe con queso fresco.

*Valores nutricionales aproximados por porción:*  
656 Calorías, 44g grasa (17g saturada),  
443mg colesterol, 1230mg sodio,  
28g carbohidratos, 2g fibra, 31g proteína