

MAESTRO® CHORICERO

HUEVOS AL PLATO CON CHORIZO



Dificultad



30 Min



2 Porciones



INGREDIENTES:



50G DE CHORIZO

MAESTRO®
CHORICERO

- 2 huevos.
- 100ml de puré de jitomate.
- Media cebolla blanca pelada.
- 2 cdas de aceite de oliva.
- Sal y pimienta al gusto.



PASOS:

1. Precalienta el horno a 180°C. Pica la cebolla en cubitos y sofríela en sartén con el aceite de oliva a fuego medio-bajo durante unos minutos, hasta que la veas traslúcida. Saltéala para que no se quemé.
2. Añade al sartén el chorizo en cachitos y fríelo con la cebolla. Cuando comience a dorarse, agrega el puré de jitomate. Remueve unos cuantos minutos, hasta que cambie de color.
3. Reparte la mezcla en platitos individuales aptos para horno. Con una cucharita, haz un agujero en el centro del plato para montar ahí el huevo. Rompe un huevo en cada plato.
4. Hornea a una temperatura de 180°C por 10 minutos. Salpimenta al gusto y sirve inmediatamente.



Ponte en contacto con nosotros
México: 55 8647 4462

Una marca de **Sigma** www.sigma-alimentos.com
Derechos Reservados © 2024 SIGMA



ARTESANAL COMO EL DE TU PAIS