



Huevos Rancheros

Description

I grew up in the 1970s watching black and white Mexican films. This recipe could be from one of those old movies. Everybody was talking about enchiladas and huevos rancheros. And I still loving Cantinflas.

Huevos Rancheros or Rancheros Eggs (English version below)

Ingredientes

- 2 o 4 huevos.
- Suficiente aceite para freir los huevos
- 3 cucharadas de aceite de oliva.
- 1/4 taza de cebolla verde finamente picada.
- 1/4 taza de tomate finamente picado.
- Tajadas de Chorizos.
- Sal y pimienta al gusto

Preparacion

1. En un sartén colocar el aceite de oliva, los ajos y la cebolla finamente picados a fuego medio y dejelos cocinar por 10 minutos.
2. Cuando hayan sudado un poco añadir el tomate y el chorizo.
3. Condimentar al gusto con sal y pimienta y dejar cocinar por 10 minutos mas .
4. Bajar del fuego
5. En un recipiente abrir los huevos y luego se frien en suficiente aceite en un sartén.
6. Los huevos se pueden servir con pan o Arepas

Rancheros Egg (English version)

Ingredients makes 1 or 2 portions

- 2 o 4 eggs
- Enough oil to fry.
- 3 tbsp of olive oil
- 1/4 cup of spring onion finely chopped.
- 1/4 cup of tomatoes finely chopped.
- Slices of chorizo.
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. In a saucepan place the olive oil, garlic and chopped onions over medium heat and let then cook for 10 minutes.
2. When they sweat a bit add the tomatoes and chorizos.
3. Season to taste with salt and pepper and cook for another 10 minutes.
4. Lower the heat.
5. In a bowl open the eggs and fry them in a saucepan in enough oil.
6. You can serve them with bread or Corn dumplings.