

# RANCHO CACACHILAS

## Huevos Rancheros

### INGREDIENTES

6 Huevos orgánicos

Sal

Pimienta

### SALSA

Aceite de olival

2 Dientes de ajo pelados

1 Cebolla blanca

2 Pimientos verdes

2 Pimientos rojos

2 Pimientos amarillos

2 Pimientos anaranjados

10 Tomates

1 Manojito de cilantro fresco

1 Manojito de cebollitas verdes

### INSTRUCCIONES

- Limpie los pimientos sacando las semillas y corte en cuadritos pequeños
- Corte en cuadritos el ajo y la cebolla
- Pique el cilantro y las cebollitas verdes
- Caliente la sartén y vierta el aceite de oliva, agregue el ajo y la cebolla y cocine hasta que estén dorados.
- Agregue los pimientos y cocine hasta que estén blandos.
- Agregue los tomates y cocine, revolviendo con frecuencia, hasta que comiencen a reventar y liberen su jugo.
- Agregue los huevos, uno por uno, sazone y cubra la sartén.
- Cuando los huevos estén completamente cocidos como lo desee, retire y sirva con las cebollitas verdes picadas y el cilantro.
- Servir con pan tostado.