

HUARACHES ESTRELLADOS

6-8 piezas

- ½ kg de masa para tortillas
- 2 tazas de frijoles bayos cocidos y escurridos
- ½ cebolla picada
- ¼ de cucharadita de comino molido
- 6-8 huevos
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite vegetal

1.- En una sartén con aceite caliente acitrona la cebolla, agrega los frijoles bayos, revuelve despacio y machácalos con el prensapapas; sazona con el comino, sal y pimienta.

2.- Cocina 5 minutos a fuego medio y sin dejar de mover hasta que hierva y espese; retira y reserva.

3.- Divide la masa en 6-8 porciones, forma óvalos y aplánalos para hacer los huaraches.

4.- Cocínalos en el comal hasta que estén cocidos, retíralos, colócalos en los platos a servir, ponles frijoles y reserva.

5.- Casca los huevos, uno por uno, en una sartén con aceite caliente y cocínalos estrellados; retíralos y acomódalos sobre los huaraches.

Saludos.....