



Migas a la Mexicana

Ingredientes

- 8 tortillas de maíz hechas con harina de maíz MASECA® Amarillo
- 6 huevos grandes
- 2 cucharadas de leche
- 2 cucharadas de aceite para cocinar
- ¼ taza de cebolla blanca, finamente picada
- ½ taza de pimiento verde, finamente picado
- 1 tomate Roma mediano, picado
- 1 cucharadita de sal
- Frijoles refritos, para servir

Modo de preparación

1. Corte las tortillas en cuadros o tiras pequeños.
2. Caliente el aceite en un sartén grande a fuego medio. Agregue los trozos de tortilla y fríalos moviendo ocasionalmente, hasta que estén dorados y crujientes. Transfíralos a un plato con papel absorbente. Limpie el sartén.
3. En el mismo sartén, sofía la cebolla y el pimiento verde hasta que estén suaves, aproximadamente 3–4 minutos. Agregue el tomate y cocine por 1–2 minutos más.
4. En un tazón aparte, bata los huevos con la leche y la sal. Baje el fuego a medio-bajo y vierta la mezcla de huevo en el sartén con las verduras. Cocine, moviendo suavemente, hasta que se formen cuajos suaves.
5. Cuando los huevos estén casi listos, incorpore las tortillas crujientes. Cocine durante 30 a 60 segundos, solo hasta que todo esté bien caliente. Retire del fuego y sirva de inmediato acompañado de frijoles refritos.

Rinde para 4 porciones