

# Huevos rancheros

huevos rancheros



Huevos rancheros

Louise Hagger

**Emily Kydd**

Published 1 minute ago

Rendimento: 4 porções

- 125g chouriço, cortado em cubos
- 1 cebola vermelha, finamente cortada
- 2 dentes de alho amassados
- 400g de tomates cereja estanho
- 1 colher de sopa Jalapeños cortadas a partir de um frasco, finamente picado
- 1 colher de chá de páprica defumada
- 2 colheres de chá de vinagre de vinho tinto
- Sal e pimenta do reino moída
- Óleo de girassol 4 colheres de sopa
- 400g de estanho feijão preto, escorrido e enxaguado

4 pequenas tortillas de farinha

4 ovos

1 abacate maduro, descascado, apedrejado e corte em fatias

Grande punhado de coentro, para servir

4 colheres de sopa de creme azedo (opcional)

1 Pré-aqueça o forno a 180C / Gas 4.

Coloque uma frigideira em fogo médio e cozinhe o chouriço por 5 minutos até

<http://www.thetimes.co.uk/tto/magazine/article4522969.ece>

São Paulo, SP, 30 Setembro de 2015

Mkmouse