

Huevos rancheros con queso manchego Las Terceras D.O.P.



INGREDIENTES:

- 3 tortillas de trigo
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 tomate maduro
- Salsa de tomate
- 3 huevos
- Frijoles cocidos
- Cilantro fresco
- Comino molido
- Sal
- Aceite de oliva
- Queso Manchego Curado Las Terceras
- Opcional: 1 chile serrano para el toque picante.

PREPARACIÓN:

Troceamos finamente el pimiento rojo, el pimiento verde, la cebolla, el tomate y el diente de ajo. Lo ponemos todo en una sartén con un chorro de aceite caliente y lo sofreímos lentamente. Añadimos un poco de sal, comino y, el chile picado bien fino (opcional). Cuando esté en el punto de cocción, añadimos la salsa de tomate, los frijoles cocidos, y también unas cucharadas de Queso Manchego Curado Las Terceras rallado fino al sofrito. Lo retiramos y reservamos caliente.

En otra sartén calentamos y doramos las tortillas una a una y por ambas caras. Las retiramos y las reservamos en caliente. A continuación, freímos los tres huevos fritos con cuidado de no romper la yema.

Finalmente servimos en una fuente o tabla de la siguiente manera: Primero colocamos las tortillas. Añadimos los huevos fritos sobre éstas, y por último, añadimos el sofrito alrededor de las tortillas, picando el cilantro fresco bien fino y echándolo por encima. Como toque final podemos añadir más Queso Manchego Las Terceras rallado al gusto.