



*Elvea, festa all'italiana*

## Huevos rancheros



### ingredienten voor 2 Persone

|                          |                              |
|--------------------------|------------------------------|
| 400 g di                 | ELVEA Pomodori pelati interi |
| 1 manciata di            | coriandolo fresche           |
| 0,50                     | cipolla bionda               |
| 1 grosso                 | spicchio di aglio            |
| 1                        | peperoncino jalapeño         |
| 0,50 cucchiaino da tè di | sale                         |
| 140 g di                 | chorizo                      |
|                          | olio vegetale                |
| 4                        | tortillas                    |
| 4 grande                 | uova                         |
| 1                        | avocado                      |
| 100 g di                 | formaggio grattugiato        |
|                          | panna acida                  |

### Preparazione

- Metti nel frullatore i pomodori (con il sugo contenuto nella lattina), la cipolla, il coriandolo, l'aglio, il jalapeño e 1/2 cucchiaino di sale e frulla fino a ottenere un composto liscio. Versa il composto in un pentolino e fai cuocere lentamente su fiamma media fino a che tutto si sia leggermente inspessito. Ci vogliono ca. 10 min. Copri e tieni caldo su fiamma bassa.
- Fai cuocere a fuoco medio in una padella larga (senza grassi) il chorizo fino a quando si colora di bruno. Aggiungi il chorizo alla salsa e copri nuovamente.
- Metti nella padella larga un cucchiaio di olio vegetale. Disponi nella padella una tortilla e falla cuocere fino a quando assume un lieve colore bruno, ma non diventa croccante. Ci vogliono ca. 30 sec. Rovescia la tortilla e continua a farla cuocere per altri 30 sec. Poni la tortilla su un piatto. Fai cuocere le tortillas, aggiungendo se necessario un poco di olio.
- Metti nella padella ancora un cucchiaio d'olio. Lavora per gradi. Rompi le uova nella padella. Cuoci in forno fino a quando la base è compatta e i bordi assumono un colore dorato per circa 1 - 2 min. Imposta la fiamma media, copri e continua a far cuocere fino a quando le uova saranno completamente evaporate, per ancora 1 min ca., e versa a cucchiaiate la salsa calda sulle uova. Disponi in superficie l'avocado, il formaggio e ancora un poco di coriandolo. Completa l'opera con una puntina di panna acida.

