

Chilaquiles Verdes

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~344 kcal

Açılış 17/10

Meksika kahvaltısı tortilla cipsli klasik, salsa verde ile hafif yumuşak üstüne yumurta ya da peynir alır.

Malzemeler

- 250 gr Mısır tortilla cipsi
- 2 su bardağı Tomatillo salsa
- 3 yemek kaşığı Krema
- 0.3 demet Kişniş
- 1 adet Lime

Servis için

- 80 gr Beyaz peynir
- 1 adet Avokado
- 4 adet Yumurta

Yapılış

- Tomatillo salsayı tavada 5 dakika kaynatıp pezzetini yoğunlaştırın.
- Tortilla cipslerini sosa ekleyip 1 dakika nazikçe çevirin.
- Cipsler yumuşamadan tabağa alınç tkenarlar kaybolmasın.
- Üstüne kızarmış yumurta, queso fresco, krema ve avokado yerleştirin.
- Kişniş ve lime ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Cipsleri sosa çok erken eklemeyin; kenarlarda hafif kızarması chilaquiles için önemli.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine beyaz peynir, avokado ve sahandaki yumurta ekleyin.

Alerjenler

Süt

Yumurta