



Migas con huevo

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 15 minutos

Tiempo total: 30 minutos

Porciones: 4 personas

Estas miguitas con huevo son un viaje a mi infancia, a la cocina de mi casa de Río Frío, chiquita y siempre acogedora. Alrededor de esa mesita de mármol se tejieron muchas historias y las recuerdo como si fuera apenas ayer. Mi papá era el master chef de estas migas, siempre que podíamos se las pedíamos mi hermana y yo casi siempre para cenar. Le quedaban especiales, rústicas, doraditas... espectaculares. Hoy las migas «Don Fuad» son parte básica de las cenas ricas en mi casa, Gonzalo mi hijo las ama como yo y cada vez que las hago me lleno de nostalgia y deseo que mi cocina se parezca un poquito a mi cocina de niña.

Ingredientes:

- 10 Tortillas
- ¼ Cebolla blanca o morada
- ½ Chile serrano
- 3 Tomates huaje bien rojos
- 6 Huevos

Procedimiento:

Cortar las tortillas en cuadros medianos, o trozarlas con las manos.

Picar la cebolla en cuadros pequeños.

El chile y el tomate se rallan (no se deben licuar).

Se pone aceite a cubrir el fondo en un sartén extendido y se deja calentar a fuego alto. Se agregan las tortillas y casi de inmediato la cebolla. En este momento es cuando hay que salar las tortillas para que tomen sabor y hay que dejarlas dorar lo más posible.

Una vez doradas se baja el fuego y se agregan los huevos (previamente batidos con tenedor), cuando ya casi están cocidos se pone la salsa rallada y se integra muy bien.

Se apaga el sartén para que el mismo calor termine de cocer las migas. Se sirven con frijoles refritos.

¡BUEN PROVECHO!