

Huevos motuleños (México)

Ingredientes

4 cucharadas de aceite vegetal separadas, más 1 cucharadita para los huevos y aceite adicional si se necesita
1 cebolla blanca picada
2.2 libras de jitomates maduros picados
1 cucharadita de sal o al gusto, más la suficiente para sazonar los huevos
120 g de jamón rebanado
1 a 2 chiles habaneros frescos o al gusto
3/4 de taza de chícharos frescos o descongelados
1 a 2 plátanos machos muy maduros pelados y cortados en rebanadas diagonales de 1/2 cm de espesor
8 tortillas de maíz tostadas o fritas
8 huevos
Pimienta negra recién molida
1 taza de Frijol Colado o frijoles refritos, calientes
1/2 taza de queso fresco desmoronado

Para preparar

Para hacer la salsa, calienta 2 cucharadas de aceite en una olla mediana a fuego medio-bajo. Cuando esté caliente, agrega la cebolla y cocina de 2 a 3 minutos hasta que se suavice y luego agrega los jitomates y la sal. Cocina durante 15 minutos con la olla tapada, revolviendo de vez en cuando, hasta que los jitomates se deshagan y cambien de color. Agrega el jamón y los habaneros, tapa la olla y cocina durante otros 10 minutos, hasta que la salsa ya no huela a crudo y se haya oscurecido. Agrega los chícharos y cocina de 3 a 4 minutos más.

Apaga el fuego.

Para dorar los plátanos machos, calienta las 2 cucharadas restantes de aceite en un sartén mediano a fuego medio. Cuando estén calientes, agrega las rebanadas de plátano y cocínalas de 2 a 3 minutos por lado, hasta que se suavicen, estén cocidas por completo y estén doradas y caramelizadas. Pásalas a un plato forrado con servilletas de papel. Aparta. Puedes dorar las tortillas en un par de cucharadas de aceite caliente, o puedes calentarlas unos minutos en un sartén o comal caliente a fuego medio, hasta que estén tostadas y crujientes.

Para cocinar los huevos, a mí me gusta usar un sartén antiadherente pequeño con tapa.

Ponlo a fuego medio y agrega una cucharadita de aceite. Cuando esté caliente, agrega un par de huevos estrellados a la vez, sazona con sal y pimienta y ponle la tapa.

Cocina de 3 a 4 minutos, hasta que las claras estén firmes y las yemas cocidas pero todavía líquidas si las cortas con un tenedor. También puedes voltearlos si lo prefieres.

Para servirlos, pon dos tortillas fritas o tostadas en cada plato. Cúbrelas con 1/4 de taza de frijoles refritos calientes. Pon sobre una de las tortillas los dos huevos estrellados, una

porción generosa de salsa de tomate, un chile si quieres y espolvorea con queso fresco. Pon encima la segunda tortilla con frijoles, como si fuera un sándwich de tortilla crujiente. Acomoda las rebanadas de plátano macho al lado y sirve de inmediato.



Motuleño eggs (Mexico)

Ingredients

4 tablespoons vegetable oil separated, plus 1 teaspoon for eggs and additional oil if needed

1 white onion, chopped

2.2 pounds chopped ripe tomatoes

1 teaspoon salt, or to taste, plus enough to season the eggs

120 g sliced ham

1 to 2 fresh habanero peppers, or to taste

3/4 cup fresh or thawed peas

1 to 2 very ripe plantains, peeled and cut into diagonal slices 1/2 cm thick

8 corn tortillas, toasted or fried

8 eggs

Freshly ground black pepper

1 cup of strained beans or refried beans, hot

1/2 cup crumbled queso fresco

To prepare

To make the sauce, heat 2 tablespoons of oil in a medium saucepan over medium-low heat. When hot, add the onion and cook for 2 to 3 minutes until softened and then add the tomatoes and salt. Cook for 15 minutes with the pot covered, stirring occasionally, until the tomatoes fall apart and change color.

Add the ham and habaneros, cover the pot and cook for another 10 minutes, until the sauce no longer smells raw and has darkened. Add the peas and cook for 3 to 4 more minutes.

Turn off the heat.

To brown the plantains, heat the remaining 2 tablespoons of oil in a medium skillet over medium heat. When hot, add the banana slices and cook for 2 to 3 minutes per side, until softened, cooked through, and golden brown and caramelized. Transfer them to a plate lined with paper napkins. Away.

You can brown the tortillas in a couple tablespoons of hot oil, or you can heat them for a few minutes in a hot skillet or griddle over medium heat, until they are toasted and crispy.

To cook the eggs, I like to use a small nonstick pan with a lid. Put it over medium heat and add a teaspoon of oil. When hot, add a couple of scrambled eggs at a time, season with salt and pepper and put the lid on.

Cook for 3 to 4 minutes, until the whites are set and the yolks are cooked but still runny if you cut them with a fork. You can also flip them if you prefer.

To serve, put two fried or toasted tortillas on each plate. Top with 1/4 cup hot refried beans. Put the two scrambled eggs, a generous portion of tomato sauce, a chili pepper if you want and sprinkle with queso fresco. Top with the second tortilla with beans, like a crispy tortilla sandwich. Arrange plantain slices on the side and serve immediately.