



INGREDIENTES

- 18 tortillas de harina
- 1 kg de bistec de aguayón
- 8 huevos batidos
- 1 cebolla picada
- 5 jitomates
- 2 chiles de árbol
- Sal al gusto
- Aceite Mazola

PREPARACIÓN

- 1** Sazona los bisteces con sal y ponlos cerca de una ventana (de preferencia colgados) durante 10 horas o hasta que estén secos.
- 2** Deshéalbralos y fríelos con suficiente aceite Mazola junto con la cebolla hasta que estén cocidos.
- 3** Licúa el jitomate y los chiles con 1/4 de taza de agua; vacía sobre la carne y cuando suelte el hervor, incorpora los huevos, revuelve y cocina hasta que estén listos.
- 4** Sirve con las tortillas de harina para disfrutarlo como tacos.

Te puede interesar

