

Huevos Mimole



20 min



2 porciones

Ingredientes

Para el mole

1 Paquete de mole negro
Mimole
1 taza de puré de tomate
2 tazas del caldo de su
preferencia (pollo, res,
cerdo, vegetales)

Para la receta

4 huevos
1 aguacate
2 cucharadas de aceite de
oliva

Modo de preparación

1. Preparar la pasta de mole siguiendo las instrucciones que se encuentran en la etiqueta.

2. En un sartén, a fuego medio, añadir suficiente aceite de oliva hasta cubrir ligeramente el fondo. Romper los huevos en la sartén a manera de preparar unos huevos fritos. A medida que el aceite se calienta verá que empieza a cambiar el color de los huevos. Si el aceite comienza a “saltar” es porque está demasiado caliente, así que baje el fuego. Cocine hasta su termino deseado.

3. Una vez listos los huevos retírelos del sartén con la ayuda de una espátula. Colocar en un plato y secarse con toallas de papel para absorber el exceso de aceite . Cubrir los huevos con la salsa de mole , adornar con rodajas de aguacate