



Huevos rancheros diablo

Casa Mendosa^{MC}

Portions 6 / 40 minutes

INGRÉDIENTS

6 tortillas Casa Mendosa^{MC} Original de 10 po, coupées en deux

4 tranches de bacon, coupées en dés (peut être remplacé par du chorizo frais ou du chorizo végétalien émietté)

1 tasse d'oignon en dés

½ tasse de poivron rouge en dés

1 tasse de maïs fraîchement retiré de l'épi (ou de maïs surgelé ou en conserve, égoutté et rincé)

1 gousse d'ail, finement émincée

Piment jalapeno, épépiné et finement haché (facultatif)

1 c. à thé de cumin moulu

1 ½ tasse de haricots noirs cuits, égouttés et rincés

1 tasse de purée ou de coulis de tomates (passata)

3 c. à soupe de feuilles de coriandre fraîches, lavées, séchées et hachées

1 1/2 tasse de cheddar ou de mélange de fromages à nachos râpés

12 œufs


Sel et poivre, au goût

Crème sure, pour garnir

Coriandre fraîche, pour décorer



INSTRUCTIONS

 Préparation : 25 min | Cuisson : 15 min | Total : 40 min

- 1** Faire chauffer une grande sauteuse sur feu moyen et y déposer le bacon. Cuire jusqu'à ce que le bacon soit croustillant, le retirer de la sauteuse et l'égoutter sur un papier essuie-tout. Égoutter le gras de bacon et réserver la sauteuse pour les légumes.
- 2** Faire sauter l'oignon et le poivron rouge environ 5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. Ajouter en remuant le maïs, l'ail, le jalapeno et le cumin, et cuire pendant 2 minutes. Ajouter les haricots et la purée ou le coulis de tomates, et cuire encore 10 minutes de plus. Retirer du feu, puis incorporer la coriandre et le bacon cuit avant de saler et poivrer, au goût.



Huevos rancheros diablo

Casa Mendosa^{MC}

Portions 6 / 40 minutes



INSTRUCTIONS

 Préparation : 25 min | Cuisson : 15 min | Total : 40 min

ASTUCE : Le mélange de légumes peut être préparé jusqu'à 2 jours d'avance et réchauffer au moment de l'assemblage avec les œufs.

- 3** Préchauffer le four à 400 °F.
- 4** Graisser 6 plats de cuisson allant au four ou plats en fonte de 8 oz et les tapisser chacun de 2 moitiés de tortilla Casa Mendosa^{MC}, en chevauchant celles-ci au besoin pour former un genre de bol ou de bateau. À l'aide d'une cuillère, déposer le mélange de légumes à parts égales sur chaque portion et parsemer de fromage râpé. Casser deux œufs dans chaque plat, puis saler et poivrer.
- 5** Cuire pendant 15 minutes, ou jusqu'à ce que les œufs soient au degré de cuisson désiré. Servir sans tarder avec une grosse cuillerée de crème sure, et parsemer de coriandre.