

**Maggi**



## **HUEVOS RANCHEROS EN CREMA DE HONGOS**

Comparte estos Huevos rancheros en crema de hongos para 6 personas

6 porciones porciones / Dificultad baja / 30 minutos

## **INGREDIENTES**

8 huevos.  
1 paquete Crema de Hongos MAGGI®.  
1 taza de Leche Evaporada CARNATION®.  
3 tazas de agua.  
½ taza de cebolla.  
3 dientes de ajo triturados.  
1 tomate sin semillas cortado en cubitos.  
½ cucharadita de orégano en polvo.

## PREPARACIÓN

1. Calienta un poco de aceite en una cazuela mediana y sofríe la cebolla.
2. Cuando la cebolla se ponga transparente, adiciona el ajo, el tomate y el orégano. Saltea por un par de minutos a fuego
3. medio.
4. Aparte, diluye la Crema de Hongos MAGGI® en la leche y el agua y vierte en la cazuela.
5. Lleva a ebullición la preparación y baja el fuego. Cocina durante 15 minutos y retira.
6. En una sartén pequeña fríe un huevo y cuando esté listo, añade media taza de la Crema y cocina tapado otro minuto.
7. Repite la operación hasta que hagas todos los huevos. Sirve inmediatamente.