Huevo a la mexicana:

INGREDIENTES

* 5 huevos ligeramente batidos
* 2 jitomates rojos cortados en cubitos
* ¼ de cebolla picada finamente
* 1 chile serrano sin semillas cortado en cubitos
* Aceite para freír
* Sal al gusto

1. Calienta el aceite en una sartén y fríe la cebolla con el jitomate y el chile. Sazona con un poco de sal.
2. Incorpora los huevos batidos y cocina durante 5 minutos. Mueve para evitar que se peguen.
3. Sirve con tortillas de maíz o de harina.