

## **Huevos a la Mexicana**

### **Ingredientes:**

- 3 huevos
- 1 tomate, picado
- 1 cebolla pequeña, picada
- 1 chile jalapeño o serrano (opcional)
- 1 cucharada de aceite
- Sal al gusto

### **Instrucciones:**

#### **1. Cortar las verduras:**

- Pica el tomate, la cebolla y el chile (si lo usas).

#### **2. Cocinar las verduras:**

- Calienta el aceite en un sartén a fuego medio.
- Agrega la cebolla y cocina por 2 minutos.
- Añade el tomate y el chile. Cocina por otros 2-3 minutos.

#### **3. Batir los huevos:**

- Bate los huevos en un bol con un poco de sal.

#### **4. Cocinar los huevos:**

- Vierte los huevos batidos en el sartén con las verduras.
- Revuelve y cocina hasta que los huevos estén bien cocidos.

#### **5. Servir:**

- Sirve con tortillas o pan.
- 

## **Mexican Scrambled Eggs**

### **Ingredients:**

- 3 eggs
- 1 tomato, chopped
- 1 small onion, chopped
- 1 jalapeño or serrano pepper (optional)
- 1 tablespoon of oil
- Salt to taste

### **Instructions:**

#### **1. Chop the vegetables:**

- Chop the tomato, onion, and pepper (if using).

#### **2. Cook the vegetables:**

- Heat the oil in a pan over medium heat.
- Add the onion and cook for 2 minutes.
- Add the tomato and pepper. Cook for another 2-3 minutes.

**3. Beat the eggs:**

- Beat the eggs in a bowl with a pinch of salt.

**4. Cook the eggs:**

- Pour the beaten eggs into the pan with the vegetables.
- Stir and cook until the eggs are fully scrambled.

**5. Serve:**

- Serve with tortillas or bread.