

Chilaquiles (40 pts)

12 Tortillas de Harina
1/2 copa cebolla verde, cortada y con las tapas
1 lata tomates, sin agua
1/2 cda. sal
1 copa queso Monterey Jack, cachado
1 / 2 copa aceite
1/2 cda. oregano molido
1/8 cda. pimienta
Crema agria

Corta las tortillas en pedazos rectangulares. Calienta el aceite en una sartén hasta que se caliente. Cocina las tortillas y la cebolla, removiéndola de vez en cuando, hasta que las tortillas esten crespas (más o menos 10 minutos). Añade los tomates, el oregano, la sal, y la pimienta. Echále el queso por arriba y caliéntala hasta que el queso se derrita. Sírvelo con la crema agria. Da 4 a 6 porciones.