Huevos Divorciados

Ingredients

- 1/2 cup canned black beans, rinsed
- 2 tablespoons water
- 1/2 teaspoon garlic powder
- 1/4 teaspoon onion powder
- 1 teaspoon cooking oil
- 2 large eggs
- 1/8 teaspoon pepper
- 2 corn tortillas, warmed
- 2 tablespoons mild salsa verde, warmed
- 2 tablespoons mild salsa roja, warmed
- 2 tablespoons sliced red onion
- 1/4 avocado, sliced
- 1 tablespoon crumbled cotija or queso fresco
- 1 1/2 teaspoons chopped fresh cilantro

Directions

1. Combine beans, water, garlic powder and onion powder in a small bowl. Microwave on High until warmed, about 30 seconds.
2. 2.Heat oil in a small nonstick skillet over medium heat. Break eggs, one at a time, into the pan; season with pepper. Cover and cook until the eggs are done to your liking, 2 to 3 minutes for over easy.
3. Place warmed tortillas on a plate. Transfer the eggs to the tortillas. Spoon salsa *verde* around the yolk of 1 egg; repeat with salsa roja and the remaining egg. Top with onion, avocado, cotija (or queso fresco) and cilantro. Serve with the black beans on the side.

Source: www.EatingWell.com

Huevos Divorciados

Ingredientes

- 1/2 taza de frijoles negros enlatados, enjuagados
- 2 cucharadas de agua
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/4 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de aceite de cocina
- 2 huevos grandes
- 1/8 cucharadita de pimienta
- 2 tortillas de maíz, calentadas
- 2 cucharadas de salsa verde suave, tibia
- 2 cucharadas de salsa roja suave, tibia
- 2 cucharadas de cebolla morada en rodajas
- 1/4 aguacate, rebanado
- 1 cucharada de cotija o queso fresco desmenuzado
- 1 1/2 cucharaditas de cilantro fresco picado

Instrucciones

1. Combine los frijoles, el agua, el ajo en polvo y la cebolla en polvo en un tazón pequeño. Cocine en el microondas a temperatura alta hasta que esté caliente, aproximadamente 30 segundos.
2. Calienta el aceite en una sartén antiadherente pequeña a fuego medio. Rompe los huevos, uno a la vez, en la sartén; sazone con pimienta. Cubra y cocine hasta que los huevos estén cocidos a su gusto, de 2 a 3 minutos para que sea más fácil.
3. Coloque las tortillas calientes en un plato. Transfiera los huevos a las tortillas. Vierta salsa verde alrededor de la yema de 1 huevo; repita con la salsa roja y el huevo restante. Cubra con cebolla, aguacate, cotija (o queso fresco) y cilantro. Sirva con los frijoles negros a un lado.

Fuente: www.EatingWell.com