**Mexican Weddings**:

Chilaquiles es un plato tradicional por desayuno en una boda. Generalmente así le comen a la mañana siguiente de la boda cuando la gente sigue charlando y bailando, y se sirve un desayuno "restaurativo". Chilaquiles es un buen plato para servir en la mañana después de una boda. En una boda en México se presta mucha atención poner en esta detalle. Hay que pedir permiso para poder casarse. La pedida es la aprobación de los padres de la novia. En la boda, el novio y la novia necesita recoger madrinas y padrinos. Las madrinas son los mentor de la pareja. El padrino es similar como un godfather en los Estados Unidos. Chilaquiles se puede servir con salsa rojo o salsa verde.

**Ingredientes por Chilaquiles:**

10 tortillas de maíz

1 ½ tazas de aceite vegetal

⅓ taza de cebolla (Cortado en cubitos)

1 taza de chile rojo

2 tazas de Pepper Jack queso

½ taza de queso fresco

Un pinzón de orégano

**Instrucciones:**

Corte las tortillas en triángulos

Calente el aceite vegetal en una sartén encima una llama mediano

Permita el aceite vegetal a calentar

Fríe los triángulos en el aceite vegetal. 3 minutos en cada lado.

Va a necesitar friar lo en grupos.

Quite los grupos y permita a drenar en un plato forrado con toalla de papel

Descarte la mayoría del aceite vegetal. Deje un cucharada

Saltee la cebolla en la sartén por 4 minutos

Ponga los chips en el sartén de nuevo y mezcle con el cebolla

Derrame el chile rojo en la sartén y mezcle hasta que estan cubierto en chile rojo

Reduzca la llama por un hervir a fuego lento

Rocíe el queso y orégano encima la mezcla. Ponga la tapa y espere por 5-10 minutos.

Rocíe el queso fresco encima

Añida sal por saber

Serva con un huevo Sunny Side Up, avocado, y crema agria

Disfrute



Boda = Wedding

Taza = Cup

Permita = Allow

Mezcla = Mix

Corte = Cut

Fríe = Fry

Maíz = Corn

Cebolla = Onion

Desayuno =Breakfast

Novia/o =Wife/Husband