



BABY ESPÁRRAGOS CON TOCINO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

INGREDIENTES

- 1 tortilla grande de harina de 14"
- 1 manojo de baby espárragos
- 1 paquete de tocino
- Sal al gusto
- 1/2 aguacate en rebanadas
- Rebanadas de Lomo Adobado
- 1 taza de queso asadero La Villita
- Salsa picante
- Frijoles recién cocidos de la olla

MODO DE PREPARACIÓN

Esta deliciosa receta les va a encantar, amigas.

Calentamos un comal grande y ahí ponemos la tortilla con el queso para que se comience a hacer la quesadilla.

Enseguida ponemos el lomo en rebanadas y los frijoles de la olla. Agregamos las rebanadas de aguacate, la salsa al gusto y reservamos a un lado a fuego muy lento.<o:p></o:p>

Lavamos los espárragos, comenzamos a hacer manojos y los envolvemos en tocino. En una cacerola a fuego medio sobre la estufa colocamos los manojos y los vamos dorando poco a poco. Cuando ya estén listos servimos con la quesadilla a un lado.

¡Riquísimo y súper rápido de hacer, amigas!

 LaVillitaMX  @LaVillita