



## CHILAQUILES CON CARNE ASADA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Desayuno

### INGREDIENTES

- 4 tazas de totopos
- 6 tomates verdes
- 1/4 de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 chiles serranos
- 1 taza de hojas de cilantro
- 2 cucharadas de margarina con sal La Villita
- 4 bisteces
- 1 taza de queso doble crema La Villita
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 1/2 taza de crema

## MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, nada mejor que empezar el día con unos deliciosos chilaquiles y para eso te doy mi receta favorita.

Hervimos los tomates, el chile, la cebolla y el ajo hasta que los primeros cambien de color. Licuamos con el cilantro y lo mantenemos caliente.

Asamos los bisteces con margarina a fuego medio y sazonamos con pimienta. Una vez bien asaditos, reservamos. Ahora sobre un plato combinamos los totopos con la salsa, añadimos queso doble crema La Villita (previamente desmoronado), la cebolla picada, la crema y para finalizar el bistec.

¡A desayunar se ha dicho!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita