



COSTRAS DEL TURIX

 Porciones: 1  Tiempo de preparación 20 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 2 tortillas de harina
- Frijoles refritos
- Queso a punto de costra
- Cochinita pibil
- Cebolla
- Habanero al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta es cortesía de el Turix, una delicia cuyos ingredientes principales es la cochinita pibil y el delicioso queso Oaxaca La Villita.

Tomamos una tortilla y le untamos frijoles refritos. Ponemos a derretir el queso hasta que se dore bien del lado del comal, formando una especie de costra, y ya que esté lista colocamos la tortilla con la cara de frijoles hacia el queso, presionamos un poco y volteamos.

Ahora ponemos un poco de cochinita sobre el queso, cebolla morada y la otra tortilla de harina.

Para servir, amigas, cortamos a la mitad y le ponemos deliciosa salsa de chile abanero. ¡A disfrutar!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita