



## GORDITAS DE CHICHARRÓN CON CHORIZO Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena  Comida

### INGREDIENTES

- 1 kg de masa para tortillas
- 1 cda. de sal
- 3 tazas de frijoles negros refritos (o tus preferidos)
- 2 trozos de chorizo
- 1 taza de chicharrón prensado
- 1 jitomate picado
- 1/4 de cebolla picada
- 3 cdas. de cilantro picado
- 1 taza de queso fresco La Villita desmoronado
- 1 cucharada de margarina con sal La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Nada se compara a una rica gordita para celebrar una noche de antojitos mexicanos, ¿apoco no, amiga?

Desmenuzamos el chorizo y los freímos junto con el chicharrón hasta que estén cocidos; retiramos. En un refractario revolvemos los frijoles con el chorizo, el chicharrón, la cebolla, el jitomate y el cilantro. Sazonamos la masa con la sal y amasamos hasta que se pueda manipular. La dividimos en 8 porciones y formamos bolas, aplanamos hasta dejarles 1 cm de grosor; las cocemos en un comal y freímos con una cucharada de margarina, hasta que doren.

Con un cuchillo les hacemos una abertura por un costado, rellenamos con un poco de la mezcla anterior, añadimos nuestra salsa favorita y esparcimos con nuestro queso fresco La Villita. ¡Buen Provecho!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita