



## HUARACHE DE CECINA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 35 minutos

 Cena  Comida

### INGREDIENTES

- 400 gramos de queso ranchero La Villita
- 2 tazas de harina de maíz
- 1 taza de agua
- Sal
- Aceite
- 500 gramos de cecina
- Crema ácida
- 1 aguacate

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, uno de los antojitos mexicanos preferidos en mi casa son los huaraches con cecina. ¡Una delicia!

Primero, mezclamos la harina, un chorrito de aceite, el agua y la sal. Amasamos y formamos pequeñas bolitas. Aplanamos para hacer la forma del huarache.

Después ponemos el comal en la lumbre y dejamos que se caliente, pasamos un papel de cocina con un poco de aceite y comenzamos a poner los huaraches. Cuando estén medio crudos aún los vamos a quitar de la lumbre y pellizcamos por las orillas. Volvemos a ponerlos en el comal y cuando estén listos los vamos a ir poniendo en una servilleta o trapo para que no se enfríen.

Por otro lado vamos a preparar la carne, en trocitos para que sea más fácil comer. También cocinamos un poco de chorizo.

Ya casi terminamos, amigas. Tomamos los huaraches calientes y ponemos encima la carne, un poco de crema, el chorizo, aguacate y como toque final el queso ranchero La Villita.  
¡Buen provecho!

---

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita