



## HUARACHE DIVORCIADO CON QUESO PANELA CREMOSO

 Porciones: 2  Tiempo de preparación 20 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 500g de bistec de res
- 500g de masa para tortillas
- 1 taza de frijoles refritos
- 2 tazas de queso panela cremoso La Villita
- 1 cebolla blanca grande
- Margarina La Villita, sin sal
- 1/2 taza de cilantro picado
- 1 taza de salsa roja
- 1 taza de salsa verde

## MODO DE PREPARACIÓN

¡Amiga! Sorprende a todos en casa con este huarache divorciado, que queda para chuparse los dedos.

Formamos bolas de tamaño mediano con la masa y les damos forma de ovalo para después rellenarlas con los frijoles. Amasamos hasta formar un óvalo plano con la masa.

Agregamos cebolla en un sartén con margarina La Villita caliente para cocinar el bistec. Reservamos. Cocemos los óvalos de masa en el comal y ya que empiecen a cocerse, agregamos un poco de margarina La Villita en el comal para freírlos.

Una vez que los huaraches y la carne están listos, untamos mitad y mitad de cada salsa en el huarache, añadimos la carne asada previamente cortada, desmoronamos y agregamos el queso panela cremoso, ponemos el resto de ingredientes y bañamos nuevamente mitad y mitad del huarache con las dos salsas.

¡Buen provecho!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita