



## HUARACHES LA VILLITA

 Porciones: 2  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 1 taza de harina de maiz
- ½ taza de frijoles fritos
- 1 bola chorizo
- ½ taza de crema
- Queso La Villita de tu preferencia
- ½ cebolla
- Salsa y aguacate al gusto

## MODO DE PREPARACIÓN

Básico y tradicional de la cocina popular mexicana, un huarache es tan versátil que puedes acompañarlo con los ingredientes que se te antojen. Pero eso sí, asegúrate de que lleve quesos La Villita.

Básico y tradicional de la cocina popular mexicana, un huarache es tan versátil que puedes acompañarlo con los ingredientes que se te antojen. Pero eso sí, asegúrate de que lleve quesos La Villita.

Prepara la harina de la misma manera como para tortillas, únicamente debes hacer rollitos en lugar de bolitas.

Aplánalas para que queden ovaladas y sean más gruesas que una tortilla.

Fríe el chorizo evitando que se quemé e integra la papa partida para después aplastar con un tenedor. Picar la cebolla en cuadritos y reserva.

Coloca el huarache sobre un comal y dora por ambos lados, una vez que esté doradito, agrega un poco de aceite y fríe también.

Unta frijoles y agrega el chorizo, un poco de cebolla, crema, salsa a tu gusto y decora con el queso La Villita de tu preferencia, puede ser Oaxaca, manchego o panela. ¡A disfrutar!