



MOLLETES CON CHORIZO GRATINADOS

 Porciones: 2  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena  Desayuno

INGREDIENTES

- 1 pan
- 1 bola chorizo
- 2 cucharadas de frijoles
- ½ jitomate
- ¼ cebolla
- 2 chiles serranos
- Queso Chihuahua o Oaxaca La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Con esta receta tú y tu familia tendrán un platillo delicioso para comenzar el día o algo lleno de sabor para cenar. Acompaña con un vaso de leche o café para cerrar con broche de oro.

Troza el chorizo y fríe con su propio aceite.

Picar finamente la cebolla, el chile y el jitomate para elaborar la salsa pico de gallo.

Parte los panes por la mitad y unta cada mitad de pan con frijoles.

Coloca sobre las mitades un poco de chorizo, cubre con el queso La Villita de tu preferencia y hornea unos minutos en el horno eléctrico para gratinarlo.

¡Acompaña con la salsa y disfruta!

 LaVillitaMX  @LaVillita