




MOLLETES CON JAMÓN

 Porciones: 1  Tiempo de preparación 15 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 1 bolillo o telera, en mitad
- 2 cucharadas de margarina sin sal La Villita
- 100 g de frijoles refritos
- 2 rebanadas de jamon de pierna, en cubitos
- 4 rebanadas de queso Monterey Jack La Villita
- Salsa pico de gallo, al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Dale un toque diferente a los molletes con este tip: coloca un poco de margarina sin sal La Vilita en un sartén y tuesta ligeramente el interior de bolillo. Gira el pan y baja la flama al mínimo.

Coloca sobre cada mitad de pan un poco de frijoles, las rebanadas de queso Monterey Jack y el jamón en cubos. Tapa el sartén y permite que el queso gratine, aproximadamente 5 minutos.

Retira del fuego y sirve con la salsa pico de gallo: tus molletes quedarán crujientes y ¡deliciosos!

 LaVillitaMX  @LaVillita