



MOLLETES CON RAJITAS POBLANAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 1 tza. de granos de elote amarillo
- 1 1/2 tza. de chile poblano
- 1/4 pza. de cebolla fileteada
- 200 g. de Queso Manchego La Villita
- 1 tza. de frijoles negros, refritos
- 4 pza. de bolillo cortados por la mitad

MODO DE PREPARACIÓN

¿Apoco no los molletitos son el antojo favorito de todos en casa?

En recipiente mezcla los granos de elote, las rajas de chile poblano, la cebolla, el ajo y la cebolla. Reserva.

Precalienta una sartén amplia con un poquito de margarina. Mientras tanto unta los frijoles en las mitades de bolillo, añade Queso Manchego La Villita y encima la mezcla de las rajas; repite con el resto de los ingredientes. Coloca los molletes a fuego indirecto por 5 minutos hasta gratinar el queso. Retira y, ¡a disfrutar se ha dicho!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita