



## MOLLETES CON TOCINO

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 20 minutos

 Cena  Desayuno

### INGREDIENTES

- 4 bolillos partidos por la mitad
- 2 tazas de queso gouda La Villita
- 1 cda. de margarina
- 1 cebolla picada finamente
- 1 taza de frijoles negros molidos
- 100 g de tocino

## MODO DE PREPARACIÓN

Amiga estos molletes son los favoritos de mis niños y es que no es para menos, tienen el sabor de nuestro queso favorito de La Villita.

Calentamos una sartén a fuego medio y agregamos la margarina, luego la cebolla y cocinamos sin dejar de mover durante 15 minutos o hasta que la cebolla tome un color dorado uniforme y sin llegar a quemarse.

Agregamos la mezcla de frijoles y sofreímos por varios minutos. Reservamos. Untamos una mitad de bolillo con frijoles refritos y enseguida agregamos el queso gouda, tapamos el sartén hasta que el queso se derrita por completo y el bolillo obtenga un color ligeramente dorado. Ya casi para servir, añadimos el tocino previamente doradito. ¡Buen provecho!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita