



MOLLETES DE JAMÓN Y QUESO CON PICO DE GALLO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

 Cena  Desayuno

INGREDIENTES

- 4 bolillos, cortados por la mitad
- 4 cucharadas de margarina con sal La Villita
- 1 taza de frijoles refritos
- 2 rebanadas de jamón de pavo
- 4 rebanadas de queso chihuahua menonita
- Salsa pico de gallo al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Ya sea para un rico desayuno con la familia o un antojito para cenar, nadie se niega a unos molletes y esta receta no es la excepción.

Sobre una sartén tostamos los bolillos con un poco de margarina. Retiramos del comal y untamos con frijoles refritos calientes. Colocamos una rebanada de jamón y una rebanada de queso chihuahua menonita. Los colocamos en la misma sartén y ahora cubrimos para que el queso quede derretido. Servimos los molletes en un plato acompañados con salsa pico de gallo.

¡Buen provecho!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita