



MOLLETES LA VILLITA

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 15 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 4 bolillos
- Frijoles
- 1 aguacate
- 1 jitomate
- Cilantro
- 2 bictecs
- 250 gramos de queso fresco La Villita
- Sal y pimienta
- Jugo sazonador

MODO DE PREPARACIÓN

La clásica, pero mejorada. Así es esta receta, amigas.<o:p></o:p>

Primero vamos a cortar los panes por la mitad y los calentamos unos minutos en el hornito.<o:p></o:p>

Mientras esperamos, sazonamos los bistecs con el jugo, sal y pimienta y los cocinamos. Luego los cortamos en trocitos pequeños.<o:p></o:p>

Después, vamos a preparar los molletes. Ponemos frijoles, aguacate, jitomate, cilantro, la carne y lo más importante: el queso fresco La Villita en cuadritos.<o:p></o:p>

¡A disfrutar!<o:p></o:p>

 LaVillitaMX  @LaVillita