



MOLLETITOS LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Cena  Desayuno

INGREDIENTES

- 4 bolillos
- 1/2 pechuga de pollo deshebrada y previamente sazonada
- Frijoles refritos
- 2 tazas de queso chihuahua menonita La Villita, previamente rallado
- Margarina La Villita, sin sal

MODO DE PREPARACIÓN

Disfruten de unos ricos molletitos bien gratinados con el sabor de La Villita.

Tomamos los bolillos y en lugar de partarlos por en medio como es de costumbre, vamos a cortarlos de la parte de arriba y en rebanadas (no muy delgadas ni muy gruesas). Sobre cada rebanadita, untamos un poco de margarina, después una cucharada de frijoles refritos, encima un poco de pollo deshebrado y para finalizar el queso rallado.

Colocamos todas las piezas en un comal a fuego bajo y cubrimos hasta que el queso gratine. ¡Deliciosos!

[f LaVillitaMX](#) [@LaVillita](#)