



MORISQUETA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 1 taza de arroz
- 3 tazas de agua
- Sal de grano al gusto
- 4 jitomates
- 1 diente de ajo
- 1 rodaja de cebolla blanca
- Chile serrano al gusto
- 1/2 kg de frijol peruano cocido
- Queso panela de La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, esta receta te sirve como entrada o guarnición para acompañar a tu comida, es rica y sencilla de elaborar.

Prepara frijoles de olla como lo haces siempre, después prepara tu arroz en una olla, calienta 2 tazas de agua con sal al gusto, deja que hierva y agrega el arroz y permite que se consuma el agua hasta que se seque.

En una olla nueva pon a cocer los jitomates, el chile y la cebolla, una vez bien cocidos, licua junto con el diente de ajo.

Sirve en un plato hondo el arroz, encima los frijoles con caldo, la salsa y por último agrégale el delicioso sabor del queso panela de La Villita. ¡A disfrutar!

 LaVillitaMX  @LaVillita