






## QUECAS LA VILLITA

 Porciones: 3  Tiempo de preparación 15 minutos

 Cena  Comida  Desayuno

### INGREDIENTES

- 6 tortillas de harina
- Margarina con sal La Villita
- 200 gramos de queso menonita La Villita
- 2 aguacates
- ½ cebolla
- 2 chiles serrano
- ½ jitomate
- El jugo de medio limón
- Sal

## MODO DE PREPARACIÓN

¿Saben qué me gusta de esta receta, amigas? Que no importa el momento del día, siempre se puede disfrutar de unas “quecas” con guacamole.

La receta es muy sencilla, ponemos unas tortillas de harina a calentar y rellenas de nuestro queso preferido, en mi caso fue queso menonita La Villita. Pero presten atención que ahora viene el truco: vamos a poner un poquito de Margarina con sal La Villita en el comal para que tome un saborcito rico.

Ahora, si no saben cómo preparar el guacamole, tomen nota:

Escogemos 2 aguacates tiernitos, los pelamos y machacamos con un tenedor, les ponemos sal, cebolla picada, unos chiles serranos y el jugo de medio limón. Revolvemos todo y, si nos gusta el jitomate, pues le agregamos unos cubitos.

Ya están listas las quesadillas, ¡provecho!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita