



QUESADILLAS CON CHORIZO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 20 minutos

INGREDIENTES

- 6 tortillas de maíz
- 200 gramos de chorizo
- Medias Lunas Manchego La Villita
- 2 dientes de ajo
- 1/2 cebollas, picada
- 2 cucharadas de margarina con sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Para ese antojito de la cena, preparemos unas ricas quesadillas con Medias Lunas Manchego La Villita.

Comenzamos por preparar el relleno. Calentamos una cucharada de margarina en un sartén de tamaño mediano. Agregamos la cebolla y el ajo, doramos por 2-3 minutos. Agregamos el chorizo y cocinamos por 5 minutos o hasta que esté bien cocido. Sazonamos y vertimos en un plato hondo.

Rellenamos las tortillas con el chorizo y una rebanada de medias lunas manchego. Cocinamos las quesadillas en un comal hasta que se derrita el queso. ¡Riquísimas!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita