




TETELAS DE QUESO Y CHORIZO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 15 minutos

 Cena  Comida  Desayuno

INGREDIENTES

- 250 g chorizo
- 2 cucharadas de cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 3/4 de taza de frijoles refritos
- 1 1/4 tazas de queso Chihuahua Menonita La Villita
- 8 tortillas de maíz
- 1/2 taza de crema
- 1/2 queso fresco

MODO DE PREPARACIÓN

Este delicioso antojito será tu nuevo consentido, amiga.

Pre calentamos un sartén grande por 1 minuto a fuego medio. Agregamos el chorizo y cocinamos de 4 a 5 minutos. Colocamos la cebolla y el ajo y cocinamos por 1 minuto. Agregamos los frijoles y los calentamos de 1 a 2 minutos.

Apagamos el fuego, añadimos 1 taza de queso Chihuahua Menonita La Villita y revolvemos. Tapamos el sartén y mantenemos caliente hasta que se vaya a usar. En una superficie limpia, extendemos las tortillas y a cada tortilla le agregamos 2 cucharadas de la mezcla del chorizo con frijoles y ½ cucharada de queso Chihuahua Menonita La Villita.

Doblamos los lados hacia adentro para formar un cono. Doblamos el borde restante hacia el centro para formar un triángulo. Pre calentamos un comal por 1 minuto a fuego medio. Tostamos las tetelas de 1 a 2 minutos de cada lado o hasta que la tortilla esté ligeramente dorada y servimos nuestras deliciosas Tetelas de queso Chihuahua Menonita La Villita.

Servimos con un poco de crema y queso fresco La Villita. ¡Provecho!