



## TLAYUDA CON CECINA ENCHILADA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 4 tortillas de maíz tipo tlayudas
- 1 lata Frijoles refritos
- 200g de queso Oaxaca La Villita, deshebrado
- 400g de carne de cecina enchilada
- 1 aguacate
- 1 jitomate
- 1 cucharada de margarina sin sal

## MODO DE PREPARACIÓN

Prepara unas ricas tlayudas con el toque de queso Oaxaca La Villita.

Empezamos por freír (con margarina) a fuego medio la carne de cecina, una vez dorada reservamos.

Las tortillas de tlayuda las calentamos en una sartén grande, hasta lograr dorarla, en seguida le untamos frijoles. Cortamos la cecina, el aguacate y el jitomate para colocarlos sobre cada tlayuda, seguido de agregarle un poco de queso Oaxaca previamente desmenuzado en cada una.

Agregamos nuestra salsa favorita para darle un extra de sabor y ahora sí, ¡a disfrutar!

---

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita