



## TLAYUDA LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

### INGREDIENTES

- 4 tlayudas
- 1 taza de frijoles refritos
- 200 g de cecina de cerdo
- 1 cebolla morada
- 1 aguacate
- 2 jitomate
- Queso Oaxaca La Villita
- Salsa verde

## MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, consiente a todos en casa con unas riquísimas Tlayudas La Villita.

Calienta las tlayudas en un sartén grande, unta los frijoles en la base de las tlayudas.

Agrega la cecina cocida y rebanadas.

Decora con cebolla morada, aguacate y jitomate en rebanadas.

Agrega suficiente queso Oaxaca y calienta hasta que se gratine.

Decora y sirve con salsa verde.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita