



TLAYUDAS LA VILLITA

 Porciones: 2  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 1 lata de frijol negro
- 1/4 de taza de manteca de cerdo
- 1 taza de lechuga
- 250 gramos de queso Oaxaca La Villita
- 2 piezas de jitomate
- 2 chiles verdes
- 1 pieza de aguacate
- 1 rábano
- 2 tortillas de maíz tlayudas

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, me fascinan las recetas oaxaqueñas y esta no es una excepción.

Primero lo primero: calentamos las tortillas en el comal; las untamos con la manteca de cerdo y con los frijoles, previamente calentados. Ponemos la lechuga y el queso Oaxaca La Villita. Después, agregamos el jitomate, el chile verde, el aguacate y unos rábanos.

Servimos una vez que estén bien cocidas. ¡A disfrutar!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita