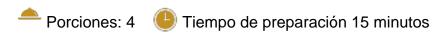




## TLAYUDAS OAXAQUEÑAS



Cena — Comida 🔎 Desayuno

## **INGREDIENTES**

- Cecina, Chorizo, Tasajo, o Pollo cocinado
- 4 Tlayudas
  Frijoles negros o pintos (refritos)
  1 Aguacate
- Queso Oaxaca La Villita, deshebrado

- 1 Cebolla en rodajas
  1 Tomate en rodajas
  1 Repollo o lechuga fresca finamente picada
- Salsa al gusto

## **MODO DE PREPARACIÓN**

Amigas, hoy es día de antojito, ¡anímense a preparar estas riquísimas tlayudas!

Primero doramos de una en una nuestras tlayudas en un comal, una vez que cada tlayuda esté doradita, retiramos. Ahora licuamos y freímos unos 5 minutos los frijoles negros o pintos.

Cubrimos muy bien las tlayudas con los frijoles, ahora colocamos la lechuga, las rebanadas de tomate, de cebolla, de aguacate, y claro el ingrediente estrella de una exitosa tlayuda: el queso Oaxaca La Villita y por último la cecina ya cocinada y cortada en tiritas. No olvidemos agregar salsa al gusto y estamos listas para disfrutar.

¡Buen provecho!

