






TLAYUDAS OAXAQUEÑAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

 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, ¡ánimense 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!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita