



TORTA DE BISTECK CON QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

 Cena

INGREDIENTES

- 500 g de bistec de res
- 1/2 taza de frijoles bayos refritos o al gusto
- 4 teleras o bolillos
- 1/4 cebolla morada fileteada
- 250 g de queso manchego La Villita
- 90 g de margarina La Villita sin sal

MODO DE PREPARACIÓN

¡Amiga! Nada como una rica tortita para matar ese antojo. ¡Prepárala!

Cortamos los bisteces en tiras cortas y sazonamos al gusto. Fundimos la margarina en una sartén amplia, doramos los bisteces, y después la cebolla recién fileteada. Una vez suave y doradita la carne, reservamos.

En un comal calentamos las teleras o bolillos por ambos lados, les untamos un poco de frijoles, seguido de la carne y encima el queso manchego, previamente rallado, colocamos nuevamente en el comal y de ser necesario cubrimos para que derrita el queso.

¡A comer se ha dicho!

 LaVillitaMX  @LaVillita