



TORTA DE CARNITAS CON QUESO ADOBERA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 taza de mayonesa
- 1 aguacate
- 2 chiles jalapeños frescos en tiras
- 3 cucharadas de jugo de limón
- Sal
- 1/4 de taza de aceite de oliva
- 1 taza de frijoles refritos
- 1 kg de carnitas
- 300 g de queso adobera La Villita en rebanadas
- 4 bolillos

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, para una comida de fin de semana de forma rápida y sencilla, una rica torta de carnitas al puro estilo mexicano.

Primero licuamos la mayonesa, el aguacate, jalapeños, jugo de limón, sal y aceite de oliva. Después cortamos a la mitad el bolillo y untamos la mezcla en una tapa y en otra los frijoles refritos.

Añadimos las carnitas y las rebanadas de queso adobera La Villita. Calentamos y esperamos a que el queso gratine.

Es hora de disfrutar. ¡Provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita