



TORTA DE CHILAQUILES

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Comida  Desayuno

INGREDIENTES

- 10 tortillas cortadas en triángulos
- 2 cucharadas de margarina con sal La Villita
- 2 tazas de salsa verde
- 1 pizca de pimienta
- 4 bolillos
- 300g de frijoles refritos
- 3/4 tazas de crema
- 1/2 tazas de queso fresco La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

¿No me digas que no se te antoja crear tu propia torta de chilaquiles? Pues, es más fácil de lo que imaginas, ¡prepara ya!

En una cacerola mediana, calentamos la salsa hasta que hierva. Mientras en una cacerola calentamos dos cucharadas de margarina a fuego medio, agregamos las tortillas en triángulos y una vez bien doraditas, escurrimos el exceso y las agregamos a la salsa hirviendo, continuamos cocinando hasta que estén bien empapadas las tortillas. Reservamos.

Calentamos los frijoles, abra los bolillos por la mitad y extendemos los frijoles en cada bolillo, Agregamos con cuidado de no quemarnos, dos cucharadas de chilaquiles y para finalizar agregamos crema y queso fresco La Villita.

¡Delicioso!

 LaVillitaMX  @LaVillita