



TORTA DE CHILAQUILES DE LA “COLONIA CONDESA”

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 10 minutos

INGREDIENTES

- 1 bolillo
- Frijoles
- Chilaquiles
- 1 pechuga de pollo empanizada
- Crema
- Queso rallado
- Salsa

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta creativa receta viene directo de la Ciudad de México. ¡Vamos a probarla!

Partimos nuestros bolillos y los separamos.

Untamos frijoles en una mitad del bolillo.

Ponemos la pechuga empanizada.

Seguimos con los chilaquiles.

Le ponemos un poco de queso rallado.

Y por último le ponemos crema y cerramos la torta.

Delicioso y muy llenador, amigas.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita