



TORTA DE CHORIZO Y QUESO PANELA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 4 teleras
- 3 piezas de chorizo
- 4 rebanadas gruesas de queso panela La Villita
- 1/4 cebolla rebanada
- 1/4 aguacate rebanado
- Margarina con sal La Villita
- Mayonesa

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, sorprende los en casa con una rica torta de chorizo con su queso panela La Villita.

Rebanamos las teleras por la mitad, a una le untamos margarina y a la otra mitad mayonesa, ahora las ponemos a calentar en un comal a fuego bajo.

En una sartén freímos el chorizo con la cebolla, poco antes de que el chorizo esté bien frito, agregamos el queso y esperamos a que quede calentito. Cuando el chorizo y el queso estén listos, colocamos sobre una rebanada de pan.

Ponemos las rebanadas de aguacate sobre el chorizo y tapamos. ¡A disfrutar!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita