



TORTA DE HUEVO Y QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 25 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 4 bolillos
- 8 huevos
- Leche (un chorrito)
- 1 aguacate chico, rebanado
- 1 tomate chico, rebanado
- 1 cebolla, rebanada
- 2 cucharadas de mayonesa
- Chipotle al gusto
- Rajas, al gusto
- 2 cucharadas de margarina con sal La Villita
- Queso Oaxaca La Villita, al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

¡Amiga! Anímate con un desayuno rico y práctico para toda la familia.

Batimos los huevos con el chorrillo de leche y un toque de pimienta, (la leche es para que queden esponjosos y más jugosos) ponemos las cucharadas de margarina en una sartén a calentar. Ya que esté caliente agregamos la mezcla de huevos y cocinamos hasta que queden al punto deseado, mezclando bien todos los ingredientes. Reservamos.

Ahora en una de las rebanadas de nuestro bolillo, untamos mayonesa y salsa chipotle (al gusto) y ya que esté listo el huevo ponemos una buena porción a cada bolillo, añadimos las rebanadas de tomate, cebolla, aguacate y queso Oaxaca La Villita. Tapamos y listo.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita