



## TORTA DE TRES PISOS LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

 Cena  Comida

### INGREDIENTES

- 250 gr queso manchego La Villita
- 6 bolillos o baguettes
- 1 cebolla morada
- 1 jitomate
- Aderezos al gusto
- Picante al gusto

## MODO DE PREPARACIÓN

¿Con antojo de algo rápido y delicioso? Pónganse el mandil en casa y preparen sus nuevas tortas favoritas con el toque de La Villita.

Cortamos todos los panes por la mitad y aderezamos con mayonesa, mostaza o picante, esto es al gusto. Cortamos el jitomate y la cebolla y reservamos.

Rallamos el queso manchego y comenzamos a armar cada torta, usamos una base y añadimos queso, encima la cebolla, seguido añadimos una rebanada más de bolillo y sobre esa pieza añadimos más queso y las rebanadas de jitomate, hasta cerrar nuestra torta.

Una vez hecha cada torta las ponemos en una olla a fuego bajo con un poco de margarina y cubrimos hasta que el queso se derrita.

¡Buen provecho!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita