



TORTA MIXTECA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

INGREDIENTES

- Jitomate
- Queso oaxaca La Villita
- Margarina La Villita
- 12 tortillas
- Crema
- Frijoles
- Chiles serranos

MODO DE PREPARACIÓN

Previamente preparamos una salsa con jitomate y chiles asados y molidos.

Quitamos la orilla a las tortillas y las freímos ligeramente con margarina La Villita.

Untamos en un molde refractario con margarina La Villita.

Cubrimos el fondo del refractario con una capa de tortilla.

Vertemos los frijoles molidos formando una capa, encima colocamos otra capa de tortilla y luego ponemos una capa de queso.

Ponemos otra capa de tortilla y cubrimos con salsa.

Continuamos con una capa de tortilla y una de crema.

Terminamos con una capa de tortilla.

Horneamos veinte minutos a 150 °C.

Retiramos, dejamos enfriar durante cinco minutos... ¡y listo, amigas!