



TOSTADAS DE PICADILLO

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 15 minutos

INGREDIENTES

- 250 gramos de queso fresco La Villita
- 1 lata de frijoles
- 350 gramos de carne molida de res
- Sal y pimienta
- 1/2 cebolla
- 1 manojo de cilantro
- 2 jitomates
- 1 paquete de tostadas

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta es una de mis tostadas preferidas para la noche mexicana.

Vamos a empezar cocinando la carne con un poco de sal y pimienta. Reservamos.

Lavamos y cortamos los jitomates, añadimos cebolla picada y un poco de cilantro. Creamos una especie de pico de gallo, solo que lo vamos a mezclar con la carne ya cocida.

Ahora, a preparar las tostadas. Tomamos un poco de frijoles y untamos; después, ponemos la carne con la mezcla de jitomate. Por encima ponemos queso fresco La Villita y ¡listo!

Unas tostadas sencillas y muy ricas.

¡Inténtelas en este 15 de septiembre!

 LaVillitaMX  @LaVillita