



TOSTADAS DE QUESO Y CHORIZO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 1 tira de chorizo 250 g
- 4 tostadas
- 2 tazas de queso Chihuahua Menonita
- ½ taza de frijoles negros refritos
- ¼ taza de pico de gallo
- 8 rebanadas de aguacate

MODO DE PREPARACIÓN

La hora de cenar se acerca, consiente a todos con unas deliciosas tostadas de chorizo con mi delicioso queso doble crema La Villita.

Precalienta un sartén a fuego medio por 1 minuto. Cocina el chorizo durante 6 minutos, divide por 4 porciones y mantén caliente hasta el momento de usar.

Precalienta el asador del horno a temperatura alta, coloca las tostadas en una charola y añade a cada una $\frac{1}{2}$ taza de queso Chihuahua Menonita. Coloca la charola en el horno para que se derrita el queso aproximadamente de 3 a 4 minutos o hasta que el queso luzca dorado.

Una vez listas las tostadas, una en cada 2 cucharadas de frijoles, 1 porción del chorizo, 1 cucharada de crema o al gusto y 1 cucharada de tu salsa pico de gallo y para finalizar un par de rebanadas de aguacate.

¡Listas para servir!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita