



PORCIONES

4

TIEMPO

20 min

DIFICULTAD

* * * * *

MOLLETES CHILANGOS



INGREDIENTES

- 2 · piezas de bolillo
- 1 · taza de frijoles machacados
- 1 · taza de queso de puerco picado
- ½ · de taza de cilantro y perejil picado
- 1 · paquete de queso americano **Chipilo®**
- Salsa pico de gallo al gusto

PREPARACIÓN

- 1 Comenzaremos por cortar los bolillos por mitad, luego untaremos frijoles y montaremos el queso amarillo, el queso de puerco y un poco de pico de gallo, para después llevarlos al horno a temperatura alta por poco tiempo, este dependera de que tan doradito quieras tu mollete.
- 2 Para servir recuerda agregar un poco más de salsa de pico de gallo, y espolvorear con el cilantro y perejil, la sal y pimienta.

¡Y listo a disfrutar!



• DE SDE  1935 •

EL SABOR Y ORGULLO DE MÉXICO

