

MAESTRO® CHORICERO

MOLLETES CON CHORIZO Y TRES QUESOS



Dificultad



25 Min



3 Porciones



INGREDIENTES:



3 PIEZAS DE CHORIZO

MAESTRO®
CHORICERO

- 3 bolillos cortados por la mitad.
- 16oz de frijoles refritos calientes.
- 12oz de quesos para gratinar (oaxaca, gouda y manchego).
- ½ taza pico de pico gallo fresco.
- 2 cucharadas de cilantro fresco picado.



PASOS:

1. Desmenuza el chorizo y cocínalo a fuego medio hasta que se dore, revolviéndolo de vez en cuando.
2. Precalienta el horno a 200°C. Tuesta el pan y úntale los frijoles refritos. Corta los quesos en pequeños trozos y colócalos sobre los frijoles refritos. Gratina hasta que el queso se ablande o derrita.
3. Para servir, monta el chorizo encima del queso. Sirvelos con el pico de gallo y el cilantro picado encima.



Ponte en contacto con nosotros
México: 55 8647 4462

Una marca de

sigma

www.sigma-alimentos.com

Derechos Reservados © 2024 SIGMA



ARTESANAL
COMO
EN EL PAIS
DE ORIGEN