

CANASTA CON FRIJOL Y QUESO.

Ingredientes:

4 personas.

8 tortillas de harina

1 molde para cup cakes

8 cdas de frijoles refrito

8 rebanadas de queso adobera.

Salsa mexicana

Crema

Cortador redondo.

-corte las tortillas de manera que quepan perfectamente en el hueco del molde.

-deles forma presionando con un vaso o flanera.

-coloque una cucharada de frijoles en cada canasta y una rebanada de queso.

-lleve a horno caliente a 180°C por 18- 20 min. o hasta que la tortilla esté doradita.

-sirva dos porciones en cada plato, adorne con crema y salsa.