

## Tlayuda de cecina con asiento



## Ingredientes

Asiento: 2 y 1/2 cdas. Cebolla en aros: 1/2 Unidad

Cecina: 300 g Crema:
Jitomate: 1 Unidad Pimienta:

Queso Oaxaca:
Aceite De Oliva:

## Preparación de la Receta

- Freímos dos cucharadas y media de asiento.
- Luego, cortamos 300 gr de cecina en tiras y agregamos al sartén con el asiento

Sal:

- Sazonamos con pimienta.
- Rebanamos un jitomate, media cebolla en aros, mezclamos con aceite de oliva y sal
- Reservamos.
- Untamos la cantidad suficiente de frijoles sobre la tlayuda, colocamos la cecina frita, el queso Oaxaca deshebrado y llevamos al horno para *gratinar*.
- Finalmente añadimos la crema y la guarnición de cebolla con jitomate.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/tlayuda-de-cecina-con-asiento