Huevo a la mexicana:

INGREDIENTES

* 2 c de chicharrón prensado
* 1 c de frijoles refritos
* kilo de masa de maíz
* Aceite para freír
* 1 c de guacamole para servir

1. Mezcla el chicharrón prensado con los frijoles.
2. Ayúdate de un tortillero para aplastar la masa y formar tortillas gruesas. Coloca al centro el relleno de chicharrón y ciérralas en la orilla para que puedas freírlas sin que se desborden.
3. Con el aceite bien caliente, fríe las quesadillas hasta que doren. Reserva en papel absorbente.
4. Acompaña con el guacamole.