



MEDIAS NOCHES CON ARRACHERA

INGREDIENTES

- Medias Noches Bimbo.
- Arrachera.
- Cebolla.
- Chile Serrano.
- Jitomate.
- Aguacate.
- Sal.
- Mostaza.
- Mantequilla.
- Queso Oaxaca.

PREPARACIÓN

- 01** Coloca aceite en una sartén para asar la arrachera.
- 02** Córdala en tiritas.
- 03** Agrega en un recipiente la cebolla, el chile serrano, el jitomate y el aguacate, añade un poco de sal y mézclalo todo.
- 04** Coloca mostaza en las Medias Noches Bimbo y caliéntalas en una sartén con mantequilla, después coloca las tiras de arrachera en la sartén y agregar el queso oaxaca.
- 05** Arma tus Medias Noches Bimbo con la arrachera, el pico de gallo y disfruta.