

## TORTAS DE CHORIZO

### Ingredientes:

- 8 bolillos abiertos a la mitad
- 400 gms de chorizo ó longaniza
- ½ cebolla picada
- 2 chiles serranos picados
- 500 gms de tomate picados
- ½ manojo de cilantro picado

### Para acompañar:

- 400 gms de queso panela
- Lechuga
- Tomate
- Aguacate
- Cebolla

### Preparación:

1. El chorizo se pone en un sartén caliente para que suelte su grasa y se dore. Se añade la cebolla, el chile y se mezcla hasta acitronar. Se agrega el tomate y el cilantro y se deja hervir hasta que el tomate está cocido y el guisado pierda su humedad para no mojar el pan.
2. Para preparar las tortas se pone una capa de chorizo en el pan, encima se le agrega una rebanada de queso, hojas de lechuga, rebanadas de tomate, gajos de aguacate y unos aros de cebolla.