Pan de pita estilo tlayuda con frijoles

Ingredientes

- *4 piezas de pan de pita chicas*
- *1 cucharadita de manteca de cerdo*
- *1 taza de frijoles negros cocidos*
- *1 cucharada de salsa de chile*
- *100 g de queso Oaxaca desmenuzado*
- *4 cucharadas de crema*

PARA LA SALSA DE CHILE:

- *3 piezas de chile de árbol*
- *1 diente de ajo*
- *3 cucharadas de aceite de oliva*
- *1 pizca de sal*
- *1 pizca de pimienta*

PARA LA SALSA DE AGUACATE:

- *1 pieza de aguacate*
- *1 cucharada de jugo de limón*
- *2 cucharadas de cilantro*
- *1 pizca de sal*
- *2 cucharadas de agua fría*

Preparación

Comenzaremos por preparar la salsa de chile; Primero, en una cazuela asa el diente de ajo, quita el rabo a los chiles y tuéstalos, hasta que queden negros.

Ahora vacíalos al molcajete agrega sal, pimienta, el aceite de oliva y muele con el mazo del molcajete hasta que quede una mezcla uniforme y reserva.

Aún nos queda por hacer otra salsa que es la de aguacate, ¡a darle mi Lalito…! Pon la pulpa de un aguacate en la licuadora, el jugo de limón, sal pimienta y las 4 cucharadas de agua fría y licua.

Ya que este lista vacía en un molde para que la puedas reservar.

Frijoles negros, primero, en una cazuela agrega la manteca, ya que esta derretida, espera a que humeé, con mucho cuidado vierte los frijoles cocidos, espera a que se calienten y enseguida con la ayuda de un machacador muélelos, déjalos hervir un poco y después retíralos del fuego y déjalos reposar. Ahora, regresa al fuego, en una parrilla asa el pan de pita y déjalo como Dios manda, bien doradito. Cuando ya se halla dorado retíralo de la parrilla.

Seguimos, esparce los frijoles sobre el pan de pita, luego el queso deshebrado y regresalo a la parrilla para que se suavice un poco el queso. Ya que veas suavizado el queso, retíralo y es momento de hacer el montaje o sea, poner el toque final a este delicioso platillo: Ponle primero una cuchada de la salsa de aguacate, luego la crema y por ultimo decora con unas hojitas de cilantro y unas gotas de salsa de chile.