



Molletes con pico de gallo de arándano



Fácil



20 minutos



4 porciones

Ingredientes

8 rebanadas	baguette
1 taza	frijoles refritos
1 taza	queso manchego rallado
½ taza	jitomate picado
⅓ taza	cilantro picado
1	chile serrano en rebanadas
⅓ taza	Arándanos Deshidratados de Estados Unidos



Preparación

Unte los frijoles en los panes, cubra con queso y hornee a 180°C por 15 minutos.

Mezcle los ingredientes restantes; salpimiente.

Sirva los molletes con el pico de gallo de arándano.