



## ALAMBRE DE POLLO Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

### INGREDIENTES

- 1 barra de 90 gramos de Margarina sin sal La Villita
- Fajitas de pollo
- Tocino
- Pimiento morrón
- Cebolla
- Sal
- Pimienta
- Queso manchego La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, algo para compartir y que es muy sencillo de guisar. Comenzamos con una sartén caliente, ponemos a derretir  $\frac{1}{4}$  de la barra de Margarina La Villita. Mezclamos el tocino, la cebolla picada y el pimiento, pasamos a la sartén y dejamos que se fría. Agregamos el pollo. Cuando esté cocido, vamos a poner el queso tipo manchego La Villita y continuamos cocinando hasta que se derrita.

Para servir, acompañemos con unas tortillas bien calientitas y la salsa que más les guste, como la verde.

¡Delicioso!

---

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita