



ALAMBRE DE SALCHICHA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 1 paquete de salchicha, picadas en rodajas
- 1/4 de cebolla, picada en cuadros grandes
- 1/2 pimiento morrón rojo, en cuadros
- 1/2 pimiento morrón verde, en cuadros
- 1/2 pimiento morrón amarillo, en cuadros
- 6 champiñones, rebanados
- 150 g de Margarina con sal La Villita
- 1/4 de Queso Oaxaca La Villita, deshebrado

MODO DE PREPARACIÓN

En un sartén a fuego medio, calentamos la Margarina, hasta derretir. Añadimos la cebolla y los pimientos. Dejamos en el fuego 5 minutos. Añadimos los champiñones y seguimos cocinando, continuamos añadiendo las salchichas y dejamos en el fuego por 20 minutos aproximadamente.

Para finalizar, Añadimos el Queso Oaxaca y cubrimos todo hasta que el Queso de derrita.

 LaVillitaMX  @LaVillita