



ALAMBRE GRATINADO VEGETARIANO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

INGREDIENTES

- 1 pimiento morrón verde
- 1 pimiento morrón rojo
- 250 g de champiñones
- ½ cebolla
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- 200 g de queso Monterrey Jack La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, si creen que la comida vegetariana no puede ser deliciosa están en un error. Esta receta que voy a darles es rica y, claro, muy sana.

Primero picamos los pimientos en rajas y reservamos. A continuación picamos la cebolla y la sofreímos con un poco de aceite de oliva, agregamos los pimientos, movemos hasta mezclar todos los ingredientes, durante 5 minutos, y agregamos los champiñones, además de sal y pimienta al gusto. Para terminar agregamos el queso Monterrey Jack y dejamos gratinar.

<o:p></o:p>

¿No suena riquísimo, amigas? Si deciden prepararlo estoy segura de que lo disfrutarán mucho.

<o:p></o:p>

 LaVillitaMX  @LaVillita