



BAGUETTE INCREÍBLE

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

 Botana

INGREDIENTES

- 2 baguettes grandes
- 250 g de margarina La Villita
- 250 g de mantequilla de maní
- 250 g de mermelada de fresa o frambuesa
- 250 g de tocino

MODO DE PREPARACIÓN

Cuando leas esta receta, la primera vez creerás que te estamos haciendo una broma, pero no es un chiste, es un pan que te encantará sobre todo en esos días en los que necesitas un incentivo para mejorar el día, y a tus hijos, no solo les encantará, ¡lo adorarán!

Primero corta las baguettes en mitades y en dos para obtener cuatro piezas. Unta la margarina La Villita y lleva al horno por 5 minutos, sólo para que la margarina quede bien derretida. Luego unta un poco de mantequilla de maní en cada tapa y repite los pasos con la mermelada que hayas elegido y reserva los panes.

En una sartén caliente fríe un poco el tocino en tiras hasta que quede crujiente. Coloca estas tiras fritas dentro de los panes y listo ¡a comer con ganas!

 LaVillitaMX  @LaVillita