



BISTEC RELLENO DE JAMÓN Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 3/4 de kg de bistec de res o de cerdo
- 200 g de queso manchego rallado
- 2 cdas. de tomillo fresco picado
- 1 1/2 tazas de vino blanco
- Sal y pimienta al gusto
- Margarina sin sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta es muy rica y tiene el sabor exquisito de La Villita. ¡Invita a toda tu familia!

Sazonamos los bisteces con sal y pimienta, los rellenamos con el queso rallado y formamos rollitos (atoramos con palillos de ser necesario).

Ahora los acomodamos en un refractario con un poco de Margarina sin sal La Villita, espolvoreamos el tomillo y los bañamos con la mitad del vino.

Horneamos en horno precalentado, durante 20 minutos a 180°C; a la mitad del tiempo volteamos los bisteces para que doren de manera uniforme, los bañamos con el resto del vino y terminamos la cocción.

Para finalizar, acompañamos con rebanadas de jitomate o ensalada. ¡Riquísimo!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita