



BOLILLOS CON QUESO MANCHEGO LA VILLITA Y CHAMPIÑONES

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Botana

INGREDIENTES

- 2 bolillos
- 4 rebanadas de queso manchego La Villita
- 80 gramos de champiñones
- 100 gramos de salchichas
- 4 cucharadas de mostaza
- 250 gramos de tocino

MODO DE PREPARACIÓN

Corta las salchichas, el tocino y los champiñones en trozos pequeños. Vierta aceite en un sartén y sofríe todos los ingredientes.

Mientras se fríen los ingredientes, corta los bollitos por la mitad. Cuando el sofrito esté listo, cubre con él los bollitos.

Pon los bolillos en un sartén y cúbrelos con queso manchego La Villita y un poco de mostaza. Baja la flama y tapa el sartén. Sirve los bolillos justo cuando el queso esté derretido y disfruta. ¡Sabe deliciosos!

 LaVillitaMX  @LaVillita