



BOLITAS DE PAPA

 Porciones: 29  Tiempo de preparación 45 minutos

 Botana

INGREDIENTES

- 1 paquete de puré de papa
- 400 gramos de queso manchego La Villita
- Sal
- 1 taza de leche
- 1/2 barra de Margarina La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta es para botanear esos fines de semana que nos quedamos en casa.

Primero, tomamos el puré de papa y lo preparamos con un chorrito de leche y una cucharada de Margarina con sal La Villita. Por otro lado, tomamos el queso manchego La Villita y cortamos en cuadritos. Reservamos.

Preparamos dos platos: uno hondo con pan molido y sal (para cubrir las bolitas) y otro con 2 huevos batidos.

Ahora sí, amigas, comenzamos con la acción. Tomamos los cubitos de queso y un poco del puré y hacemos una bolita, pasamos por el huevo y luego por el pan. Cuando tengamos todas las bolitas listas, las vamos a poner en una olla con aceite caliente. Dejamos unos minutos para que tomen color y sacamos.

Acompañamos con catsup o con salsita. ¡Deliciosas!

 LaVillitaMX  @LaVillita