



## CACEROLA DE QUESO OAXACA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 35 minutos

 Cena  Comida

### INGREDIENTES

- 400 gramos de queso Oaxaca La Villita
- 300 gramos de brócoli
- 300 gramos de col
- Sal
- Pimienta
- 1 taza de crema agria
- 1/4 de leche
- 1 cucharada Margarina con sal La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, preparar cacerolas es lo más sencillo que hay y todos toman la porción que desean sin complicaciones.

Primero, vamos a cocer el brócoli y la col, cada uno en una olla, con agua y sal. Cuando estén listos dejamos enfriar unos minutos.

En lo que esperamos, vamos a preparar la cacerola para el horno, ponemos Margarina con sal La Villita en toda la orilla de esta y reservamos.

Ahora vamos a hacer la mezcla, cortamos el brócoli y la col en trocitos medianos y revolvemos con la crema y el chorrillo de leche, salpimentamos y ponemos la mitad en la cacerola. Encima vamos a poner una capa de queso Oaxaca La Villita, después ponemos el resto del brócoli y col; seguimos con una capa más de queso y ponemos pimienta.

Vamos a meter al horno a 180° por unos 15 minutos, es muy rápido, solo debe dorarse el queso y ¡listo! Sacamos.

¡Buen provecho!