



## CAMOTES CON QUESO DOBLE CREMA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 50 minutos

 Cena

### INGREDIENTES

- 3 camotes naranja?
- 90 g de?margarina La Villita, sin sal?
- 1 taza de queso panela La Villita?
- 1/2 tazas de cebolla??
- 2 tazas de espinaca?
- 1 cucharadita de tomillo?
- 1/2 cucharaditas de polvo de ajo?
- 1 cucharadita de sal?
- 1/2 cucharaditas de pimienta?

## MODO DE PREPARACIÓN

Los camotes son más divertidos de lo que crees, amiga. Disfruta cocinando con tus niños esta exquisita receta.

Precalemos el horno a 200°C. Colocamos los camotes sobre papel aluminio, untamos un poco de margarina y envolvemos. Ahora movemos los camotes a una charola para horno y horneamos hasta que al pincharlos con un tenedor estén suaves, alrededor de 40 m. Enfriamos.

Cortamos los camotes a la mitad y con ayuda de una cuchara retiramos el relleno, en un bowl mezclamos ese relleno con el queso, panela de canasto hasta integrar por completo. Reservamos.

En un sartén derretimos 3 cucharadas de margarina La Villita y cocinamos la cebolla, agregamos las espinacas, el tomillo, el ajo en polvo, la sal y la pimienta. Cocinamos por 5 minutos. Y lo incorporamos con la mezcla del camote y el queso.

Rellenamos los camotes con toda la mezcla de ingredientes y al final añadimos un poco de queso panela de canasto, desmoronado para decorar y darle aún más sabor.