



CAZUELA CON PAPAS Y SALCHICHAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 500 gr de papas peladas y cortadas en rodajas
- 7 salchichas
- 1 paquete de queso gouda La Villita, rallado
- 4 cucharadas de margarina La Villita con sal

MODO DE PREPARACIÓN

Sorprende a todos en casa con esta rica receta, créeme la volverán a pedir.

Freímos las papas en una olla con la margarina, mientras se fríen, cortamos las salchichas en rodajas. Una vez doraditas las papas, arrojamos las salchichas a fuego bajo, revolvemos y añadimos el queso hasta cubrir por completo, tapamos la olla y lo dejamos hasta que el queso quede completamente derretido.

Servimos de inmediato.

 LaVillitaMX  @LaVillita