



CAZUELA DE HUEVOS CON JAMÓN Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 8 huevos
- 5 tazas de queso Chihuahua Menonita La Villita, previamente rallado
- 90 g margarina La Villita, con sal
- 1 taza de jamón cortado en cuadritos, si es delgado, deja solo tiras.
- 2 papas

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga para un platillo con más sabor y consistencia, este desayuno será el nuevo favorito de todos en casa.

Cocemos las papas y una vez listas, cortamos en cubos. Batimos los huevos, sazonamos y reservamos. En una cacerola o sartén amplio y alto, ponemos a calentar 4 cucharadas de margarina y una vez derretida añadimos los cubos de jamón y de papa, una vez doraditos, añadimos el batido de huevos. Revolvemos muy bien y ya que esté más cocido el huevo, bajamos el fuego y añadimos todo el queso rallado. Tapamos la sartén y dejamos reposar hasta que el queso comience a derretir.

¡Listo!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita