



DEDITOS DE QUESO Y SALCHICHA

 Porciones: 16  Tiempo de preparación 40 minutos

 Botana  Comida

INGREDIENTES

- 6 salchichas de pavo
- 6 rebanadas de queso americano La Villita
- ½ kilo de pasta hojaldre
- Sal y pimienta
- 1 barra de Margarina sin sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, cuando los niños se quedan en casa para las vacaciones siempre quieren estar comiendo frituras y eso no está bien, por eso siempre tengo que ingeniármelas para que coman bien y con todo el sabor de La Villita.

Primero, vamos a cortar las salchichas en dos partes iguales, las ponemos unos minutos en una sartén con aceite y retiramos. Tomamos las rebanadas de queso americano La Villita y también las partimos a la mitad, hacemos como que envolvemos las salchichas con el queso, podemos detener con un palillo. Reservamos.

Para hacer más sencilla la receta, tomaremos pasta hojaldre pre hecha y vamos a extenderla un poco con el rodillo. Cortamos cuadritos, aproximadamente de 20 cm, suficiente para que podamos envolver las salchichas.

Creamos los rollitos con la pasta y las salchichas y vamos acomodando en un recipiente para horno. Cuando ya estén todas envueltas, vamos a barnizarlas con la siguiente mezcla: 4 cucharadas de Margarina sin sal La Villita, una pizca de sal y una de pimienta. Metemos al horno de microondas y -una vez que esté líquida- barnizamos los rollitos. Dejamos en el horno convencional por 15 minutos a temperatura baja.

¡A comer! Acompáñenlos con cátsup, se volverán sus preferidos.