



EMPANADAS RÁPIDAS DE BRÓCOLI CON QUESO

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 20 minutos

INGREDIENTES

- 1 taza de brócoli, en trozos o picado
- 1/2 taza de queso gouda La Villita, rallado
- 1/2 taza de queso manchego La Villita
- 1 paquete de tortillas de harina
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Estas empanaditas son perfectas para un snack saludable. Comienza precalentando tu horno a 180°C.

Calienta por unos segundos las tortillas de harina en el microondas para que sea fácil manipularlas. Coloca en cada una un poco de brócoli, queso gouda La Villita y queso manchego La Villita. Salpimenta al gusto y ciérralas: puedes doblarlas en triángulos o hacer dobleces de burritos.

Hornea por 10 minutos para que doren ligeramente. Puedes servirlos inmediatamente y acompañarlos de tu salsa preferidas.

 LaVillitaMX  @LaVillita