Receta La Villita





ENROLLADO DE CARNE Y QUESO





Tiempo de preparación 45 minutos



INGREDIENTES

- 4 bistecs
- 300 gramos de queso gouda La Villita.
 Aceite
- Un manojo de espinaca
 Palillos

- Jugo sazonador Salsa de chipotle

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta deliciosa receta es perfecta para una cena romántica. <o:p></o:p>

Primero, engrasamos una charola para horno. Cortamos los bistecs por la mitad y los rellenamos con un cuadrito de queso y una hojita de espinaca; los cerramos con un palillo.<o:p></o:p>

Tomamos los rollitos y los pasamos por una mezcla de jugo sazonador y salsa de chipotle.<o:p> </o:p>

Los metemos en el horno de 20 a 25 minutos y servimos acompañado de una guarnición, como una ensalada con papas.<o:p></o:p>

¡Buen provecho!<o:p></o:p>

