



HUEVITOS DE CAZUELA CON QUESO PANELA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 1/2 cebolla, picada
- 1 ajo, picado
- 1 tz de chile poblano, en rajas
- 7-8 huevos
- 2 pack de queso panela La Villita
- 90 gr de margarinas La Villita, con sal

MODO DE PREPARACIÓN

¿Antojo de un desayuno delicioso? Esta versión de huevitos en cazuela te encantarán, amiga.

En una sartén calentamos un poco de margarina y cocinamos la cebolla con el ajo hasta que estén transparentes. Agregamos las rajas poblanas y la salsa roja, cocinamos por 5 minutos.

En un tazón aparte revolvemos los huevos y sin asar, los colocamos en la cazuela con la salsa, las rajas y añadimos la panela en cubos. Revolvemos todo por unos minutos y ya que empiecen a tomar forma los huevos, tapamos la cazuela con papel aluminio y cocina en la estufa por 15 minutos, hasta que los huevos estén cocidos al término deseado.

¡A disfrutar!

 LaVillitaMX  @LaVillita