Receta La Villita

HUEVOS RELLENOS CON CREMA DE QUESO

Porciones: 4 Tiempo de preparación 20 minutos

INGREDIENTES

- 4 huevos duros
- 4 cucharadas de queso crema
- Pimienta
- Sal
- Cebollin picado

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, para acompañar la comida del día, nada mejor que unos huevos rellenos con crema de queso.

Ponemos una cacerola con agua a hervir y cocemos los huevos 10 minutos a fuego fuerte; los s aca.os y pasamos por un chorro de agua fría para quitarles el cascarón.

Cortamos los huevos duros a lo largo por la mitad y quitamos las yemas. En un molde, mezclamos las yemas con el queso crema La Villita y salpimentamos.

Rellenamos las mitades de huevo con la crema de queso La Villita preparada, emplatamos y decoramos con el cebollin picado.

Una guarnición muy fácil y económica de preparar.

LaVillitaMX @LaVillita