



MEDALLÓN DE LEÓN

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 paquete de medallones de pollo
- 1 paquete de sopa de pasta de coditos
- 90 g margarina La Villita con sal
- Verduras al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta será una deliciosa sorpresa para sus niños.

Para hacer la cabecita del león usaremos un medallón de pechuga de pollo. Ponemos a calentar una sartén a fuego medio una cucharadita de margarina y ponemos a freír nuestro medallón previamente sazonado (al gusto), una vez bien doradita, lo retiramos y reservamos.

Para hacer la melena de nuestro león usaremos la pasta de coditos y la preparamos tal como dice la envoltura. Una vez lista te recomiendo darle sabor con un cubito de margarina hasta derretirse.

Ahora que tenemos todo listo, sólo es cuestión de acomodarlo y ponerle carita. Yo utilicé queso manchego La Villita y aceitunas negras para hacer sus ojos, pero puedes utilizar salsa soya. Para que coman sus verduras, utilicé brócoli, ejotes y rebanadas de tomate para que lucieran como una selva. Si tu niño no come verduras cocidas, puedes crearle una ensalada. Recuerda que el límite es tu imaginación.

¡Rrrroarr!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita