



## MILANESAS DE POLLO CON QUESO ENVUELTAS CON TOCINO

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 30 minutos

### INGREDIENTES

- 8 Milanesas de pollo
- 1 tira de queso gouda La Villita de 1 cm de espesor aproximado por milanesa
- 2 tiras de tocino para envolver cada milanesa
- Aderezo para paella
- Ajo en polvo

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, denle un toque muy especial a la comida que preparan diariamente con esta receta.

Ponemos ajo en polvo al gusto sobre la milanesa, colocamos el queso gouda La Villita en el centro de la milanesa, enrollamos la milanesa y luego envolvemos con las tiras de tocino.

Preparamos una sartén con aceite caliente y freímos cada milanesa hasta que se doren. Espolvoreamos el aderezo para paella y servimos con una guarnición como ensalada.

¡Riquísimo, amigas! Aquí tenemos un succulento y sencillo platillo.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita