



## MIXIOTE DE BRÓCOLI

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 1 kg brócoli
- 350 gramos de Queso Oaxaca La Villita
- Mayonesa
- 400 gramos de atún
- Cebolla
- 2 chiles serranos
- Sal
- Pimienta

## MODO DE PREPARACIÓN

Hola, amigas, les comparto esta receta para que a sus niños se les antojen más los vegetales.

Ponemos a hervir el brócoli con agua y un poco de sal durante 10 minutos y escurrimos.

Cortamos el papel aluminio en hojas de 20 cm.

Colocamos sobre el papel aluminio una capa de brócoli en trozos, ponemos un poco de mayonesa en el centro, una rajita de chile serrano, queso Oaxaca La Villita, atún, rodajas de cebolla, sal y pimienta al gusto.

Envolvemos con el aluminio en forma de tamal.

Ponemos una vaporera a fuego bajo y colocamos los mixiotes a baño maría durante 20 minutos.

Servimos y acompañamos con pan. ¡Buen provecho!