



MOMIAS LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

INGREDIENTES

- 300 g de hojaldre
- 8 chiles jalapeños
- Queso Oaxaca La Villita
- 1 huevo
- 16 ojos de azúcar

MODO DE PREPARACIÓN

Asa los chiles, deja sudarlos y pela cada uno; corta por la mitad y rellena con el Queso Oaxaca.

Extiende el hojaldre y corta en tiras delgadas. Envuelve los chiles con las tiras y barniza con un poco de huevo.

Hornea a 180° C durante 20 minutos o hasta que hayan dorado. Decora con los ojos de azúcar.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita