



PAN PITA RELLENO DE HUEVO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 25 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 6 panes pita
- 9 huevos
- 16 salchichas picadas
- 2 cebollas fileteadas
- 1 chile de árbol picado (o al gusto)
- Sal y pimienta al gusto
- Margarina sin sal La Villita
- Queso Oaxaca La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, atrévete a preparar una receta nueva con pan pita y sorprende a todos en casa.

En una sartén con un poco de margarina sin sal La Villita, acitronamos la cebolla, agregamos las salchichas partidas, sazonomos y cocinamos a fuego medio hasta que estén doradas.

Incorporamos los huevos y el chile, revolvemos para integrarlos y cuando el huevo haya cuajado, retiramos de la estufa.

En un comal calentamos ligeramente los panes por ambos lados, retiramos y con un cuchillo hacemos una abertura.

Rellenamos los panes con la preparación de huevo y agregamos un poco de queso oaxaca La Villita.

 LaVillitaMX  @LaVillita