



## PAN RELLENO LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

 Cena  Desayuno

### INGREDIENTES

- 4 panes bagel
- 4 huevos
- Margarina sin sal La Villita
- Queso manchego La Villita al gusto
- Queso doble crema La Villita al gusto
- 4 rebanadas de jamón de pavo
- 100 gramos de queso parmesano
- 1 manojo de perejil
- Sal y pimienta

## MODO DE PREPARACIÓN

¿Ganas de un desayuno nutritivo y muy rendidor? Con esta receta tu familia tendrá energía para todo el día y con un sabor delicioso; ¡además, su preparación es tan sencilla que todos pueden ayudarte!

Precalienta el horno a 190°C.

Con un cuchillo haz una incisión en la parte superior de cada pan. Puedes retirar un poco de migajón si así lo deseas. Reserva.

Coloca en dichas cavidades un huevo en cada pan y agrega el jamón, y los quesos manchego y doble crema La Villita para acompañar.

Cubre las orillas de cada pan con margarina sin sal La Villita y cubre con queso parmesano.

Sazona con sal y pimienta a tu gusto sobre el relleno.

Hornea durante 15 minutos aproximadamente o hasta que los huevos estén cocidos.

¡Sirve inmediatamente y disfruta!