



PAPAS AL HORNO CON SALCHICHA, CHAMPIÑÓN Y QUESO

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 50 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 4 papas
- 200 gramos de champiñones
- 200 gramos de queso Daisy La Villita
- 6 salchichas
- 4 cucharadas de margarina La Villita, sin sal
- 2 cebollas
- 2 ajos
- 1 cilantro
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

¡Sorpréndelos en casa con una receta deliciosa!

Después de lavar perfectamente las papas, las horneamos a 200° C por 35 minutos, cuando estén muy suaves las partimos por la mitad a lo largo y retiramos la pulpa sin romper la cáscara. Reservamos.

En una sartén con margarina freímos la cebolla y los ajos picados, agregamos las salchichas picadas y cuando estén doradas incorporamos los champiñones en rebanadas, cocinamos por 5 minutos y retiramos del fuego.

En un tazón mezclamos todos los ingredientes, añadimos sal, pimienta y cilantro finamente picado. Rellenamos las papas con la preparación, agregamos el queso Daisy La Villita y gratinamos por 5 minutos. ¡A disfrutar!

 LaVillitaMX  @LaVillita