



PAPAS AMERICANAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 50 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 1 paq. de queso Americano JUMBO La Villita
- 90 gr. de margarina La Villita, sin sal
- 4 papas grandes
- 1 paq. de tocino
- Sal
- Pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

¡Amiga! Sorpréndelos en casa con una receta única, inolvidable y llena de sabor.

Precaentamos el horno a 200°C. Cortamos las papas finamente sin cortar hasta el fondo de la papa. Deben quedar en forma de acordeón. Previamente derretimos 4 cdas. de margarina y la añadimos con cuidado a cada una de las papas. Sazonamos con sal y pimienta.

En una charola apta para el horno, colocamos las papas y las dejamos calentar por 40 min.

Una vez hayan pasado los 40 min, sacamos las papas del horno y rellenamos con rebanadas de queso americano JUMBO La Villita y tocino. Volvemos a ingresar las papas al horno ahora por 5 min.

Servimos y ¡a disfrutar!

 LaVillitaMX  @LaVillita