



PAPAS CON SALCHICHA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

INGREDIENTES

- 4 papas partidas en cubos
- Margarina sin sal La Villita
- 20 rebanadas de salchicha
- 2 cucharadas de perejil picado

MODO DE PREPARACIÓN

Consiente a los más pequeños de la casa con esta rica receta.

Calentamos un cubito de margarina sin sal La Villita en una olla profunda y freímos las papas poco a poco para que se tornen doradas y crujientes. Una vez que estén doraditas, las retiramos y las colocamos sobre un papel absorbente.

Colocamos una capa de papas en un refractario y agregamos un poco de queso y salchichas; enseguida agregamos otra capa de papas y repetimos la operación hasta terminar con todos los ingredientes.

Metemos el refractario al horno a 180 oC hasta que el queso gratine. Retiramos y decoramos con el perejil picado sobre toda la preparación y servimos.

 LaVillitaMX  @LaVillita