Receta La Villita

PEPITO DE CARNE CON CHAMPIÑONES

Porciones: 4 Tiempo de preparación 25 minutos

Comida

INGREDIENTES

- 1 paq. de queso americano manchego La Villita
- 4 bisteces
- 1 lata de champiñones
- 1 pimiento morrón verde
- 1/2 cebolla blanca
- 4 baguettes

MODO DE PREPARACIÓN

Sorpréndelos a todos en casa con esta deliciosa receta de pepitos, amiga.

Cortamos las baguette en dos y metemos unos minutos al horno. Mientras esperamos cocemos los bistecs y cortamos en tiras o cuadros grandes y asamos junto la cebolla recién picada y los champiñones. Sazonamos y reservamos.

Tomamos los panes y los aderezamos a nuestro gusto, añadimos como base rebanadas del pimiento, seguido de la mezcla de carne con champiñones y cebolla; y como último paso, ponemos rebanadas de queso americano manchego La Villita. Metemos dos minutos más al horno para que se derrita y ¡listo!

LaVillitaMX @LaVillita