






SALCHICHAS CON PAPAS LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

 Botana  Comida  Desayuno

INGREDIENTES

- Salchichas de pavo
- Papa
- Margarina sin sal La Villita
- Hierbas para condimentar
- Queso manchego La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Esta preparación te ayudará a acompañar una comida si la utilizas como guarnición o será un excelente almuerzo para los pequeños que sabrán disfrutarla de la mejor manera al integrar alimentos que son de su total agrado. No te quiebres la cabeza pensando qué preparar y conoce esta receta.

Para comenzar, agrega las papas y un puñado de sal a una olla con agua y hierva hasta que se encuentren suaves. Sabrás que están listas si las pinchas con un cuchillo y éste entra fácilmente.

Retíralas del agua, escúrrelas, déjalas enfriar y reserva.

Posteriormente, en la sartén unta una cucharada de Margarina sin sal La Villita y agrega las salchichas cortadas en rebanadas o en julianas largas, según tu preferencia.

Rebana también las papas, agrégalas a la sartén y sazona con las hierbas de olor de tu elección.

Una vez que los sabores estén bien integrados, sirve en porciones pequeñas. Puedes agregar una rebanada de queso manchego La Villita para gratinarlas y acompañar con un poco de catsup o mostaza.