



SALCHICHAS RELLENAS DE QUESO MANCHEGO LA VILLITA ENVUELTAS EN TOCINO

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 15 minutos

 Botana  Comida

INGREDIENTES

- Salchichas de pavo
- Queso Manchego La Villita
- Tocino
- Aceite de Oliva

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, ¿están buscando algo rico y diferente de botana? Preparen unas deliciosas salchichas rellenas de queso manchego La Villita envueltas en tocino.

Abrimos las salchichas a lo largo, sin romperlas.

Cortamos pedazos largos de queso manchego La Villita, que queden exactos en las salchichas que partimos.

Colocamos los pedazos de queso en la salchicha, cerramos y envolvemos en el trozo de tocino.

Para que quede fijo, pinchemos con un palillo cada extremo.

En una sartén caliente, colocamos un poco de aceite y nuestras salchichas, hasta que se hagan por completo.

Disfrutemos esta botana para cualquier evento deportivo, amigas.