



SÁNDWICH DE BRÓCOLI CON QUESO AMERICANO

 Porciones: 2  Tiempo de preparación 15 minutos

INGREDIENTES

- Pan de caja
- ¼ kg de brócoli
- 250 g de queso americano La Villita
- 1 cucharada de Margarina sin sal La Villita
- 1 litro de agua
- Sal al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta fácil es ideal para que los niños coman más verduras, porque combina el sabor del queso americano La Villita con los nutrientes del brócoli.

Vamos a comenzar colocando nuestro brócoli -picado en trozo pequeños- en una olla con agua hirviendo; añadimos una pizca de sal y lo dejamos allí entre 5 y 8 minutos para que ablande. Colamos y reservamos.

Armamos nuestros sándwiches de la siguiente manera: a un pan le colocamos una rebanada de queso americano La Villita, luego algunos trozos de brócoli y, encima, más queso; luego cerramos con otra "tapa" de pan.

Engrasamos un comal con un poco de Margarina sin sal La Villita y ponemos a dorar nuestros sándwiches hasta que el queso comience a derretirse.

Los partimos en dos para que sea más fácil comerlos calentitos. ¡Delicioso!

 LaVillitaMX  @LaVillita