



SÁNDWICH DE CARNE CON QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Botana

INGREDIENTES

- 500 gramos de carne para asar: puedes elegir el corte de tu preferencia
- 400 gramos de queso Chihuahua Menonita La Villita
- 1/4 de cebolla, en rodajas
- 3 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de margarina sin sal La Villita
- Sal y pimienta al gusto
- Mayonesa, al gusto
- 4 panes tipo chapata

MODO DE PREPARACIÓN

Este sándwich es muy popular en Estados Unidos, pero puedes prepararlo fácilmente en tu casa: comienza calentando un sartén con el aceite. Baja el fuego y cocina la cebolla hasta que esté ligeramente dorada y retira.

En ese mismo sartén, coloca la carne, salpimenta y cocina un par de minutos por cada lado. Retira del fuego, corta en tiras y regresa al sartén. Agrega la cebolla y el queso Chihuahua Menonita. Mueve para que el queso se funda suavemente y reserva.

En otro sartén, coloca la margarina La Villita y tuesta ligeramente el pan. Retira.

Arma el sándwich: coloca un poco de mayonesa, la carne y, si lo prefieres, un toque de mostaza o picante. Acompaña con ensalada o papas a la francesa. ¡Buen provecho!

[f LaVillitaMX](#) [@LaVillita](#)