



## SUSHI DE TOCINO Y QUESO

 Porciones: 2  Tiempo de preparación 40 minutos

### INGREDIENTES

- 5 tiras de tocino
- 100gr de carne molida
- Una verdura de tu preferencia
- Queso manchego La Villita
- Sal
- Pimienta
- Tatami de bambú para enrollar
- Huevo
- Margarina La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, les comparto la receta para disfrutar del sushi con queso derretido Manchego La Villita.

Primero aderezamos la carne molida con sal y pimienta. Extendemos el tatami en una superficie lisa y colocamos las tiras de tocino en ella. Colocamos la carne molida aderezada, en uno de los extremos del tatami sobre el tocino y esparcimos.

Colocamos el trozo de queso manchego La Villita y la verdura de su agrado, enrollamos el tatami hasta formar un rollo de carne.

Colocamos el roll en el horno o freímos en una sartén por 25 minutos. A los 10 minutos la sacamos y pintamos con huevo y margarina La Villita.

Sacamos del horno, cortamos y servimos. Acompañamos con Soya.

¡Mmm!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita