



TORTA DE PAVO EN SALSA DE QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

INGREDIENTES

- 1 cda de Margarina La Villita
- 1 ½ taza de leche
- Queso Manchego rebanado La Villita
- ¼ de cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- Sal y pimienta al gusto
- 1 lechuga
- 1 jitomate
- ½ cebolla morada
- 1 aguacate
- 4 teleras o bolillos

MODO DE PREPARACIÓN

En un sartén agrega la mantequilla y deja que se derrita, agrega la cebolla picada y el ajo y deja que se sofrían unos minutos. Luego agrega la leche y rebanadas de Queso Manchego, salpimenta al gusto.

Deja que los ingredientes se integren completamente. Para armar la torta, corta el bolillo o telera, agrega lechuga, jitomate, cebolla y aguacate, luego agrega el pavo caliente y decora con la salsa de queso.

 LaVillitaMX  @LaVillita