



TORTITAS RELLENAS DE QUESO

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 20 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 4 papas
- Margarina con sal La Villita
- 1 manojo de cilantro
- 1 taza de leche
- Pimienta
- Queso gouda La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Cuando comienzan estas fechas, me encanta hacer recetas que tengan mucho sabor sin la necesidad de poner carne, amigas.<o:p></o:p>

Comenzamos haciendo el puré de papa con la leche, Margarina La Villita, cilantro finamente picado y un poquito de sal y pimienta. Para esta receta recomiendo utilizar papas naturales en vez de productos en polvo, para que tenga mejor consistencia y podamos rellenar con el queso sin que pasen accidentes.<o:p></o:p>

Una vez lista la mezcla del puré, llenamos con un cuadrito de queso gouda. Ponemos en la sartén con suficiente aceite y dejamos hasta que estén doraditas.<o:p></o:p>

No olvides escurrir el aceite antes de servir.

¡Calientes o frías son deliciosas!

<o:p></o:p>