



## WRAP DE HUEVO Y QUESO LA VILLITA

 Porciones: 1  Tiempo de preparación 10 minutos

 Desayuno

### INGREDIENTES

- 2 huevos
- 1 rebanada de queso manchego La Villita
- Tortillas de harina de trigo o 2 rebanadas de pan
- Sal y pimienta a gusto
- Tu salsa preferida, caliente (opcional)
- 1 rebanada de tocino, cebollas o cualquier ingrediente que quieras sumar (opcional)

## MODO DE PREPARACIÓN

Para recetas rápidas y fáciles, ninguna como esta. Primero calienta las tortillas de harina en el microondas durante poquitos minutos o coloca las 2 rebanadas de pan en la tostadora.

Prepara una sartén calentándolo a fuego moderado. En un recipiente pequeño, bate los huevos con un tenedor y también agrega una cucharadita de agua, sal, pimienta y la salsa caliente que quieras utilizar para darle más sabor al platillo. Añade un poco de aceite o margarina La Villita a la sartén para que cubras toda la superficie. Agrega los huevos al sartén y mueve de manera que la cubran en una capa delgada, como si fueran una crepa. Inmediatamente suma la rebanada de queso La Villita en medio de los huevos. Deja que se cocinen durante 2 minutos.

Comprueba si están listos con una espátula (los huevos no deben resbalarse al sartén). Cuando la fusión de huevos y queso La Villita esté lista, envuélvela con las tortillas o panes que habías calentado. Recuerda que puedes añadirle otros ingredientes a tu guiso, todo depende de lo que quieras preparar y de tu imaginación. ¡Disfruta cada bocado!