



ALAMBRE LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 60 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 500 gramos de carne de tu preferencia
- Margarina sin sal La Villita
- Queso La Villita, de tu preferencia
- 1 cebolla
- 2 pimientos morrón
- 5 papas
- 2 rebanadas de piña
- 1 chile verde
- Consomé de pollo en polvo
- Sal

MODO DE PREPARACIÓN

Fácil, rápido y delicioso.

Así es el alambre La Villita y con tu sazón quedará espectacular para comer o cenar en familia.

Primero corta la cebolla, las papas, el chile verde, la piña y los pimientos en trozos pequeños, coloca una cucharadita de margarina sin sal La Villita en una sartén caliente y agrega las verduras para sofreírlas un poco.

Agrega una cucharada de consomé de pollo en polvo y sal al gusto para sazonar, revuelve y deja que se cocer un poco.

Agrega el pimiento cortado en cubitos pequeños.... y el chilito verde bien picado, revuelve y deja que se suavice un poco el pimiento.... agrega un poco de sal.

Por último, agrega la carne de tu preferencia, puede ser pechuga de pollo, bistec de res o tocino; mantén a flama media durante 10 minutos revolviendo ocasionalmente para evitar que se quemen los ingredientes.

Para servir coloca el queso La Villita de tu preferencia y acompaña con tortillas de harina. Incluso puedes hacerlo vegetariano al sólo omitir la carne en la preparación.