

SANDWICHES DE HUEVO

Ingredientes

- 12 huevos duros
- 1 frasquito de pimientos morrones
- ¼ de mantequilla
- poquito de mayonesa - poquito de leche crema
- sal y pimienta al gusto

Procedimiento

Se majan los huevos duros, los pimientos morrones, la mantequilla, se le agrega la mayonesa, leche, sal y pimienta. Al hacer los sandwiches asegúrese que la capa de huevo es bien gruesa (bastante cantidad).

Nota: No use la licuadora, pues se adelgaza o licua demasiado.

PAPAS ENCEBOLLADAS

Ingredientes

- Papas
- ¼ mantequilla o margarina
- cebolla
- queso parmesano
- sopa de cebolla (no uses toda la lata es demasiado fuerte el sabor)

Procedimiento

En una paila o sartén fries en ¼ de mantequilla y una cucharada de aceite (esto es para que no se te queme la mantequilla), las rebanadas de cebollas, cuando estén cristalizadas le agregas las rebanadas de papas crudas, bastante queso parmesano y una lata de sopa de cebolla. Cocinar a fuego lento hasta que la papa esté cocida.