

Ratonas arepitas rellenas

Tiempo de preparación: 20 minutos
Porciones: 6

Ingredientes

PractiCarne Zenú 200g

1 taza de Champiñones Setas de Cuivá

1 aguacate

1/2 taza de cebolla finamente picada

1 diente de ajo finamente picado

1 tomate picado

3 cdas de cilantro (al gusto)

Sal y pimienta

Queso mozzarella

Preparación

- 1.** En una sartén caliente el aceite, sofríe la cebolla hasta que este transparente, adiciona el tomate, los champiñones Setas de Cuivá, el ajo y **PractiCarne Zenú**, cocina durante 4 minutos.
- 2.** Abre las arepas por la mitad, pon un poco de queso, **PractiCarne Zenú** y aguacate.
- 3.** Espolvorea con cilantro.

Zenú