



CHAYOTE GUISADO

Ingredientes:

- 1 Chayote con espinas
- Salsa guisada de chile
- Queso rallado
- Crema

Preparación:

1. Cose un chayote con espinas, para revisar si está cocido, pícalo con un palillo y si entra fácilmente significa que ya está listo.
2. Para pelarlo solamente arranca la piel.
3. Corta el chayote en cubos y agrégalo a un sartén con la salsa de chile. Agrega un poco de queso rallado y crema.