



# Bollitos con queso

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 13 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

Para reducir el aporte calórico de la receta pueden sustituirse las salchichas de Frankfurt por las de pavo.

## Modo express

1. Corte las salchichas, el beicon y los champiñones en trozos pequeños.
2. Vierta el aceite en la cubeta y sofría todo en el menú Freír/Sofreír durante 8 minutos a 180°.
3. Mientras se fríen los ingredientes, corte los bollitos por la mitad y vacíe la miga.
4. Cuando el sofrito esté listo, cubra con él los bollitos. Introdúzcalos en la cubeta y disponga trozos de queso mozzarella por encima. Salpíquelos con la mostaza.
5. Cierre la tapa y programe el menú Horno durante 5 minutos a 180°.