



## AROS DE QUESO

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 35 minutos

 Botana

### INGREDIENTES

- 250 gramos de queso panela La Villita
- 1 taza de agua
- 1/4 taza de vinagre
- 1 taza de leche
- 1 huevo
- 3/4 de taza de harina
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de concentrado de pollo
- Aceite para freír

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta es muy parecida a la de los aros de cebolla, solo que en esta ponemos el sabor del queso panela La Villita, podemos acompañar con catsup o un aderezo de mostaza.

Primero, cortamos el queso en aros, como donas pequeñas. En un tazón, colocamos el agua fría y el vinagre y ponemos a reposar los aros. Luego mezclamos los ingredientes restantes en otro tazón, con la ayuda de un batidor, hasta formar una masa homogénea. Ponemos una olla con el aceite y dejamos calentar.

Mientras esperamos, retiramos el exceso de humedad de los aros con papel absorbente. Para preparar, pasamos los aros en la mezcla y metemos al aceite hirviendo.

No los coman de inmediato, ya que hay que dejar escurrir y enfriar, amigas.

¡A disfrutar!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita