



ASADO DE PANELA PICANTE

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 15 minutos

INGREDIENTES

- 2 pack de Queso Panela La Villita
- 2 cdas jugo de naranja
- 2 cdas jugo de limón
- 2 cdas salsa de soya
- 2 cdas cilantro, picado
- 1 chile serrano en rodajas
- Margarina La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Rebanamos los quesos panela por la mitad en horizontal, para dejar 2 pedazos grandes. Mientras se asa el queso, mezcla el jugo de naranja, jugo de limón y salsa de soya. Con cuidado retira el Queso Panela del sartén, y coloca en un plato.

Cubre el queso con el chile serrano en rodajas, el cilantro picado y agrega la mezcla de jugo de naranja, soya y limón.

¡Sirve y disfruta!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita