



BAGUETTE DE QUESO FRESCO LA VILLITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 20 minutos

 Botana

INGREDIENTES

- Piezas de bolillo o baguette
- 400 g de queso fresco La Villita
- 1 paquete de uvas
- Pimienta negra
- Nuez para decorar

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta es facilísima y muy rápida para cualquier emergencia en la que no hay mucho tiempo para preparar algo. ¡Comienza ya! Corta los bolillos o las piezas de baguette por la mitad. Rellena con una buena cantidad de queso La Villita y agrega las uvas que gustes cortadas por la mitad. Para terminar, sazona con un poco de pimienta negra, agrega un poco de nuez y sirve. Lo puedes acompañar con ensalada fresca de jitomate.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita