



BOCADILLOS ITALIANOS CON QUESO PANELA UNTABLE LA VILLITA

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 10 minutos

 Botana

INGREDIENTES

- 300 gr de pan artesanal- duro
- 500 gr de jitomates maduros
- 20 hojas de albahaca
- 250 gr de queso panela untable La Villita
- 2 gajos de ajo
- aceite de oliva virgen extra
- sal de mar

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, buscan unos ricos bocadillos y sencillos, pues les recomiendo los italianos.

Primero tostaremos un poco el pan para quede crujiente. Para el complemento, lavaremos los jitomates y cortaremos en tiritas. Sazonamos el jitomate con hojas de albahaca, aceite de oliva y sal al gusto.

Pelar el ajo y frotarlo sobre las rebanadas de pan, para darle más sabor. Cubrir el pan con Queso Panela Untable La Villita, poner la mezcla del jitomate y servir.

¡Listo! Tus invitados quedarán fascinados con esta rica receta.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita