



BOLITAS DE ARROZ RELLENAS DE QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 1/2 taza de queso doble crema La Villita
- 1 coliflor
- Sal
- 1/2 taza de surimi
- 2 cucharadas de cebolla morada finamente picada
- ?1 chile serrano finamente picado
- ?1 cucharada de mayonesa light
- ?1 lata de atún
- 1 aguacate
- Ajonjolí negro y blanco
- Salsa de soya

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, para aquellas que quieren algo saludable y sencillo esta es la opción ideal.

Vamos a poner la coliflor en pedazos en una olla mediana; llenamos de agua hasta que esté cubierto y agregamos una pizca de sal. Servimos en un colador la coliflor y en la olla que teníamos ponemos agua fría; colocamos encima el colador para que se enfríe. Secamos y escurrimos muy bien.

Mezclamos la coliflor con el queso doble crema La Villita y formamos bolitas. En el centro, colocamos una mezcla de atún, cebolla, chiles y mayonesa. Cerramos las bolitas y dejamos en el refrigerador de 15 a 20 minutos. Para decorar utilizamos el ajonjolí.

Una vez que estén listas, podemos servir acompañada del aguacate y la soya. ¡Buenísimas!

 LaVillitaMX  @LaVillita