



BOLITAS NAVIDEÑAS DE QUESO ENVUELTAS EN JAMÓN

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 15 minutos

 Botana

INGREDIENTES

- 100 g de jamón serrano en tiras
- 1/2 mango picado
- 100 g de queso doble crema La Villita
- 30 g de nueces picadas
- Sal

MODO DE PREPARACIÓN

Las botanas nunca deben de faltar en una celebración y en este caso te traemos unas superoriginales y fáciles de hacer. Primero corta las rebanadas de jamón serrano en tiras del ancho de tu dedo gordo y reserva. Aparte, mezcla el queso doble crema La Villita con la nuez, la sal y el mango picado.

Para poder empezar a hacer las bolitas y que se mantengan bien hechas, mete al congelador la mezcla por unos 5 minutos. Saca la crema del congelador y con ayuda de una cuchara comienza a hacer bolitas pequeñas.

Cubre cada bolita con una tirita de jamón y ayúdate con palillos para que el jamón no se desenvuelva.

Coloca en un platito botanero y disfruta con todos tus invitados.

 LaVillitaMX  @LaVillita