







BOTANA DE PAN CON QUESO Y CILANTRO

 Porciones: 5  Tiempo de preparación 30 minutos

 Botana

INGREDIENTES

-  Bolillo
-  Queso manchego La Villita
-  Cilantro
-  Huevo

MODO DE PREPARACIÓN

Se acabó la cena navideña, todos llegaron a tu casa para el recalentado y lo único que te quedó en el refrigerador es queso y perejil. A pesar de eso amiga, puedes preparar una botana digna de ser acompañada con algún tipo de vino, que si es bien repartida puede alcanzar para todos los integrantes de la familia.

Lo único que tienes que hacer es tomar un bolillo o telera y cuadrificar su corteza. Entre las ranuras pon rebanadas de queso manchego La Villita y hojas de cilantro.

En un recipiente rompe un huevo y mézclalo hasta que la yema y la clara estén completamente homogéneas para que se convierta en una salsa.

Con el huevo hecho salsa barniza el pan por encima, incluyendo los trozos de queso y el cilantro. Mételo al horno de microondas y caliéntalo por un minuto y medio hasta que el queso se derrita y la corteza esté crujiente.

Para servir puedes cortarlo en trozos.

 LaVillitaMX  @LaVillita