



BOTANA DE QUESO CREMA CON TOCINO

 Porciones: 16  Tiempo de preparación 25 minutos

 Botana

INGREDIENTES

- 4 rebanadas de tocino
- 225 g de queso doble crema La Villita
- 1 taza de mayonesa
- 2 cebollitas cambray finamente picadas
- 4 galletas saladas machacadas

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, una de las mejores cosas que te pueden pasar el fin de semana pero a la vez algo problemática es que tu familia te visite de sorpresa. Da mucho gusto recibirlos pero si no tienes mucha comida en tu refri puede ser algo complicado cocinar de última hora. Por eso, sabemos que las botanas rápidas y fáciles de hacer te salvan la vida y lo más importante, te hacen quedar bien.

En un sartén cocina el tocino a fuego medio hasta que quede dorado. Déjalo escurrir y córtalo en trocitos. En otro recipiente mezcla la mayonesa con el queso doble crema La Villita hasta lograr una consistencia homogénea. Incorpora las cebollitas de cambray, el tocino y calienta la mezcla en el microondas por 2 minutos. Retira y revuelve bien. Espolvorea las galletas saladas machacadas encima.

Sirve caliente y acompaña con galletas saladas.

 LaVillitaMX  @LaVillita