



## BOTANA DE QUESO PANELA

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 15 minutos

### INGREDIENTES

- 400 gramos de queso panela La Villita
- Una cucharada de puré de tomate
- 200 gramos de Margarina con sal La Villita
- Sal al gusto

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, me encanta que el queso panela La Villita sirva para hacer botanas, porque les da un sabor muy especial. Esta receta es muy sencilla y solo necesitarás unos minutos.

Vamos a comenzar cortando el queso panela La Villita en trozos, como de papas a la francesa.

Prendemos la sartén y ponemos de 4 a 5 cucharadas de Margarina con sal La Villita, una pizca de sal y un poquito de puré de tomate. Dejamos que caliente bien y vamos colocando los trocitos de queso panela, dejamos que se frían unos minutos. Una vez que cambien de color, los sacamos y escurrimos.

Para comer podemos acompañar con salsa catsup o salsa picante. ¡Deliciosos!

---

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita