



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!

 LaVillitaMX  @LaVillita