



## BROCHETAS A LA MEXICANA

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 15 minutos

### INGREDIENTES

- ½ kilo de jitomate cherry
- 350 gramos de queso fresco La Villita
- 1 manojo de albahaca
- Sal y pimienta al gusto

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, a preparar una botana rica y sencilla. No nos tomará más de 10 minutos.

Vamos a lavar los jitomates cherry y la albahaca. Por otro lado, con una cuchara para helado, hacemos las bolitas del queso fresco La Villita.

Vamos a hacer las brochetas colocando 3 jitomates y 3 bolitas de queso; entre estas ponemos las hojitas de albahaca.

Podemos sazonar con pimienta y una pizca de sal.

¡Buenísimo!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita