



CANASTITAS DE VERDURA Y CUATRO QUESOS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

 Botana

INGREDIENTES

- 12 tapas para empanadas
- 4 huevos
- Queso panela La Villita
- Queso doble crema La Villita
- 1 pimiento morrón pequeño
- 1 cebolla

- Acelga
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada al gusto

Para las canastitas de cuatro quesos:

- Queso fresco La Villita
- Queso manchego La Villita
- Queso doble crema La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta es deliciosa y a tu familia le va a encantar. Empieza tomando las tapas para empanadas y hazles pliegues con la yema de los dedos. Presiona los pliegues para que adquieran la forma que deseas y repite este paso a lo largo de todo el diámetro de las tapas para empanadas, igual las primeras no te salen tan bien, pero verás que las últimas estarán perfectas, de esta manera quedarán formadas las canastitas.

Una vez que ya las tengas todas, colócalas en una placa o charola levemente aceitada.

Para el riquísimo relleno de cuatro quesos La Villita, lo único que tienes que hacer es cortar el queso panela La Villita, el queso machego La Villita y el queso fresco La Villita.

Tanto las canastitas de relleno de verdura como las de cuatro quesos, necesitarán algo que ligue todos los ingredientes durante su cocción. Para esto, utilizaremos queso rallado, queso doble crema La Villita y huevos, sólo hay que batirlos bien hasta integrar todos los ingredientes.

Comenzar a rellenar las canastitas.

Con la ayuda de un cucharón, coloca un poco de la mezcla de quesos con los huevos sobre los rellenos, después pon un poco de queso rallado fresco La Villita encima de cada canastita. ¡Ya casi está lista esta receta!

Por último, lleva tu charola a horno a fuego alto hasta que el queso se gratine y la masa se dore, ¡suenan tan rico como saben!