



CANELONES DE QUESO OAXACA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 40 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 18 piezas de cuadros de masa de canelones
- 2 tazas de crema espesa
- 2 tazas de salsa de jitomate
- Queso Oaxaca La Villita
- Queso manchego La Villita
- 30 piezas
- 1 taza de jitomate picado

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta está para chuparse los dedos y a tus hijos les va a fascinar.

Hervimos y enfriamos en agua con hielo los cuadros de canelones, rallamos los quesos y rellenamos cada canelón con 3 cucharadas de queso y acomodamos en un platón rectangular profundo, previamente con margarina sin sal La Villita.

Repetimos el procedimiento hasta que termines con los canelones. Mezclamos en una olla la salsa de jitomate con la crema hasta que se incorpore y rompa el hervor. Bañamos los canelones con la salsa fría y los cuadritos de jitomates.

Espolvoreamos el queso restante por todo el recipiente y horneamos durante 15 minutos tapado y otros 10 minutos destapado para que dore el queso.

Ya que estén bien doraditos están perfectos para servir y disfrutar.

 LaVillitaMX  @LaVillita