



## CAZUELA DE GUACAMOLE Y CHAPULINES

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 15 minutos

### INGREDIENTES

- 3 aguacates, en cubos
- 2 chiles serranos, picados
- Un manojo de cilantro fresco, lavado y desinfectado, picado finamente
- 1 limón, su jugo
- 1 diente de ajo, finamente picado
- 1/4 de cebolla, finamente picada
- 1 jitomate, en cubos pequeños, opcional
- 100 gramos de chapulines listos para comer
- 100 gramos de queso panela La Villita, en cubos

### MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, esta receta es muy especial para consentir a tus invitados: mezcla el aguacate, el chile, el cilantro, el jugo de limón, el ajo, la cebolla y el jitomate. Mueve con una cuchara y aplasta suavemente el aguacate, intenta no sobre trabajar la mezcla.

Sirve en una cazuelita, coloca los chapulines encima y los cubos de queso panela alrededor. ¡No olvides las tostaditas!

---

[f LaVillitaMX](#) [@LaVillita](#)