



CHILIQUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 20 minutos

 Botana

INGREDIENTES

- 8 chiles serranos
- 5 jitomates (tomate rojo)
- 1/2 cebolla picada
- 1/2 kg de queso Oaxaca La Villita deshebrado
- Sal al gusto
- Aceite vegetal

MODO DE PREPARACIÓN

Nadie se resiste a un quesito fundido, menos si lo hacemos con queso La Villita. Ahora, amiga, éste no es cualquier queso fundido, vamos a darte un secretito que lo hará aún mejor.

Primero asa los chiles y los jitomates (tomates rojos) en un comalito caliente; retíralos del fuego, pícalos finamente y sazónalos a tu gusto. Guárdalos por un momento en lo que calientas el aceite en una olla caliente y acitrona la cebolla.

Ahora sí, agrega el chile y el jitomate (tomate rojo) y cocina hasta que cambien ligeramente de color. Integra el queso y cuando comience a derretirse, retira la olla del fuego.

Acompáñalo con totopos o con unas tortillitas bien calientitas.

 LaVillitaMX  @LaVillita