



EMPAREDADO DE QUESO CON ESPÁRRAGOS

 Porciones: 1  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida  Desayuno

INGREDIENTES

- Pan Artesanal
- 6 Espárragos
- Chimichurri
- Queso Manchego La Villita
- Queso Oaxaca La Villita
- Salsa pesto casera
- Salsa pomodoro casera

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, es hora de consentir a todos en casa con un emparedado delicioso y lleno de sabor.

Primero calentaremos un poco el pan artesanal. Colocamos los espárragos en la plancha o sartén y sazonamos con el chimichurri; después ponemos el Queso Oaxaca La Villita y el Queso Manchego La Villita juntos a gratinar y colocamos los espárragos encima.

Mientras, ponemos la salsa pesto casera y la salsa pomodoro una en cada tapa de nuestro pan artesanal. Para terminar colocamos los quesos y espárragos entre los panes a forma de emparedado y ¡listo!