



ENSALADA DE QUESO PANELA Y PERA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

INGREDIENTES

- Queso Panela La Villita
- 1 taza de pan molido para empanizar
- 2 piezas de clara de huevo
- 4 cucharadas de aceite de oliva para freír
- 4 tazas de lechuga mixta
- 2 piezas de durazno
- Margarina sin sal La Villita
- 2 cucharadas de mostaza
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 cucharadita de sal

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga esta receta es muy rica, original y fácil de preparar, toma nota.

En un recipiente hondo batimos ligeramente las claras de huevo. Tomamos el queso panela y lo cortamos en cubos, cada cubo lo pasamos por las claras y luego por el pan molido, los colocamos en un plato y los refrigeramos por unos 10 minutos.

Caliente un par de cubos de margarina sin sal en un sartén grande a fuego medio. Doramos los cubos de queso panela cada lado y ponemos a secar en hojas de papel. En un recipiente grande mezclamos el jugo de limón, la mostaza, la sal y la pimienta. Agregamos las lechugas, las peras en rebanadas y mezclamos bien con el aderezo.

Ahora si, tenemos todo para servir y acompañar nuestra comida con esta riquísima ensalada.

 LaVillitaMX  @LaVillita