



## ESFERA DE QUESO CON TOCINO

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 15 minutos

### INGREDIENTES

- Queso Doble Crema La Villita
- 2 cucharadas de leche
- 2 tazas de Queso Daisy La Villita
- 1/4 taza de Queso Americano La Villita
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/4 cucharadita de pimienta
- Una pizca de sal
- 1/4 taza de cebollín, picado
- 4 tazas de pimiento rojo en cubitos
- 1/2 taza de nueces, picadas
- 10 rebanadas de tocino, dorado y cortado
- 3 cucharadas de perejil fresco, picado
- 2 cucharadas de semillas de amapola
- Galletas, para servir

## MODO DE PREPARACIÓN

En un tazón grande con una batidora, mezcla el queso Doble Crema, la leche, el queso Daisy, queso Americano, sal y pimienta hasta que estén bien combinados.

Agrega el cebollín, los pimientos, la mitad de las nueces picadas, y la mitad del tocino desmenuzado y mezcla.

Lleva la mezcla a una bolsa de plástico, forma una bola y envuelve. Deja refrigerar durante al menos una hora, o hasta que la mezcla es suficientemente firme para manejar.

Combinar el tocino restante, nueces, perejil y las semillas de amapola en un plato o tabla. Rueda la bola de queso en la mezcla de tocino. Cubre y refrigera nuevamente hasta que esté listo para servir.

¡Delicioso! Felices fiestas.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita