



FONDUE LA VILLITA

 Porciones: 2  Tiempo de preparación 45 minutos

 Botana

INGREDIENTES

- 3 tazas de queso doble crema La Villita
- 2 tazas de queso americano La Villita
- ½ taza de harina de trigo
- 3 tazas de cerveza
- 2 cucharadas de margarina La Villita
- ½ cebolla blanca rallada gruesa
- 4 jitomates maduros, pelados y picados
- Sal, pimienta y ají al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Un fondue es un aperitivo que te hará quedar bien en cualquier situación, ¡además es súper fácil para preparar!

Mezcla en un recipiente los dos quesos La Villita con la harina.

En una cacerola sofríe el jitomate y la cebolla con margarina La Villita.

Añade sal, pimienta y el aji al recipiente y una vez que la cebolla esté suave, agrega la cerveza.

Al comenzar la ebullición, vierte la mezcla con los queso y revuelve hasta que se derrita bien.

Acompaña con pan blanco o porciones pequeñas de carne.

 LaVillitaMX  @LaVillita