



MANZANAS DULCES CON QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 40 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 4 manzanas rojas
- 4 cucharadas de Margarina La Villita
- 1/2 taza de azúcar
- 100 gramos de nuez
- 1/4 de taza de miel
- 200 gramos de queso doble crema La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, este es un postre que parece muy elaborado y complicado pero en realidad, no lo es.

Primero lavamos las manzanas y cortamos en rodajas, de aproximadamente medio centímetro de grosor.

En una sartén vamos a poner la Margarina La Villita y vamos a poner las manzanas a cocer, cuando empiecen a estar tiernas les agregamos el azúcar, cocinamos hasta el azúcar se empiece a quemar. Sacamos las manzanas de la sartén y dejamos un poco de azúcar. Lo que sobre lo vamos a mezclar con las nueces, que deben estar bien picadas.

Mientras tanto, tomamos el queso doble crema La Villita y cremamos, si está muy frío podemos agregar un poco de media crema.

Ahora sí vamos a servir, amigas.

Tomamos una cuchara y ponemos una rebanada de manzana, después una cucharada de nuez con miel, encima ponemos una rebanada más de manzana. Ahora, añadimos el queso sobre las anteriores y añadimos un poco de grano con miel y frutos pequeños como uvas o moras.

Sirve una o dos para cada persona, dependiendo el tamaño de las rebanadas de manzana.

¡Deliciosas!