



PALITOS DE QUESO AL HORNO

 Porciones: 55  Tiempo de preparación 50 minutos

 Botana

INGREDIENTES

- 100 gramos de Queso manchego rallado La Villita
- 100 gramos de margarina con sal La Villita
- 100 Gramos de harina
- 20 gramos de orégano

MODO DE PREPARACIÓN

Acompaña todas tus comidas con estos deliciosos palitos de queso manchego La Villita al horno. A tu familia le encantarán.

En un recipiente, coloca la harina en forma de volcán. En el centro, introduce la margarina o mantequilla y el queso. Amasa bien hasta formar una masa homogénea.

Deja reposar la masa de queso en la nevera durante algunos minutos para que acabe de tomar consistencia. Luego, divídela en porciones y haz rollitos.

Corta los rollitos en trozos de 5 centímetros cada uno, este será el tamaño de los palitos de queso. Pasa cada uno de ellos por el orégano y colócalos en una bandeja refractaria.

Precalienta el horno a 250°C. Cuando esté caliente, hornea los palitos de queso durante 20 minutos, o hasta que veas que están ligeramente dorados. Retíralos, déjalos enfriar y disfruta.

 LaVillitaMX  @LaVillita