



PALOMITAS DE QUESO

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 90 minutos

 Botana

INGREDIENTES

- 400 gramos de queso manchego La Villita, en cubos
- 355 mililitros de cerveza oscura
- 1 taza de harina
- 1/4 de cucharadita de orégano
- Pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

¿Se te antoja una botana diferente? Congela los cubos de queso manchego por lo menos por una hora, para que estén firmes.

Mientras, mezcla la cerveza con la harina, el orégano y la pimienta hasta lograr una masa tersa. Vacía los cubitos de queso en esta combinación y fríe hasta que tomen un tono dorado claro.

Escurre y sirve caliente.

 LaVillitaMX  @LaVillita