



POSTRE BRASILEÑO

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 60 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 400 gramos de queso panela La Villita
- Mermelada de guayaba
- Para la mermelada**
- 8 guayabas medianas maduras
- 2 palitos de canela
- 1 litro de agua (más si es necesaria)
- 1 taza de azúcar morena

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, encontré esta receta y tenía que compartirla con ustedes y es que el queso panela La Villita queda genial.

Lavamos y pelamos las guayabas, sacamos las semillas. Reservamos.

En una olla grande ponemos las semillas con la canela y el agua. Hervimos hasta que se ablanden, si se reduce mucho el agua agreguen más, amigas.

Colamos las semillas y quitamos también la canela del agua. En la olla ponemos las guayabas y también el azúcar. Hervimos a fuego bajo hasta que todo se ablande y el agua se haya reducido a una taza aproximadamente. Dejamos enfriar a temperatura ambiente.

Tomamos la mitad de las guayabas y cortamos en trocitos, el resto lo ponemos en la licuadora. Volvemos a poner todo en la olla y calentamos. Retiramos del fuego cuando tenga la consistencia de un yogurt. Dejamos enfriar un poco.

Para servir, tomamos nuestro queso panela La Villita y lo cortamos en cuadritos, por encima colocamos la mermelada de guayaba.

¡Delicioso!