



QUESO ASADO CON MIEL LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

 Botana

INGREDIENTES

- 200 g de queso panela cremoso La Villita
- 4 jitomates
- 4 cdas. de aceite de oliva
- 1 cdita. de hierbas para condimentar
- Sal y pimienta
- Pimientos rojo, verde, amarillo
- 1/4 de cebolla morada
- Miel de abeja

MODO DE PREPARACIÓN

¿Alguien dijo queso? Es delicioso y versátil, ¡ideal para las recetas como esta! Comienza cortando el queso panela La Villita en rebanadas delgadas. Pica los pimientos, el jitomate y la cebolla morada en cuadritos pequeños, mezcla con el aceite de oliva, las hierbas, sal y pimienta al gusto. Deja reposar la mezcla.

Asa el queso panela La Villita por los dos lados en una parrilla, no dejes que se pegue. Coloca una rebanada de queso en un plato, agrega encima las verduritas picadas en aceite y esparce la miel sobre el platillo. Listo, ¡fácil y para chuparse los dedos!

 LaVillitaMX  @LaVillita