



QUESO EN SALSA AL

 Porciones: 1  Tiempo de preparación 20 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- ½ cebolla
- 3 chiles verdes
- 1 jitomate
- Aceite
- Queso panela La Villita
- 1 ajo
- 1 taza de caldo de pollo

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, Monterrey tiene un lugar único llamado Al Restaurant, y ahí preparan un queso en salsa riquísimo que hoy les enseñaré a cocinar.<o:p></o:p>

Picamos la cebolla, el chile verde y el jitomate, colocamos una sartén a fuego alto y, con un poco de aceite, vertemos todo lo que ya picamos. Tomamos el queso panela, lo picamos también en pequeños cubitos y lo vaciamos a nuestra sartén. Bajamos el fuego.<o:p></o:p>

Preparamos una salsa de jitomate, con su cebollita y ajo, y la echamos con todo lo demás. Dejamos que se cocine y agregamos caldo de pollo. Terminamos la cocción.<o:p></o:p>

Listo, amigas, pueden servir y para hacerlo aún más rico les sugiero incluir un poco de frijoles refritos al lado. Con esta receta no habrá que llamar dos veces a la mesa.<o:p></o:p>

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita