



QUESO FLAMEADO CON CHAMPIÑONES

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 20 minutos

 Cena

INGREDIENTES

- 1 paquete de Queso Adobera La Villita
- 500 gr de Champiñones
- Aceite de Oliva
- Sal
- 1/2 Cebolla

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, cuando llegan las amigas también hay que sorprenderlas. Este queso quedará riquísimo con unas tortillas de harina.

Primero vamos a engrasar 1 refractario, agregamos el Queso Adobera La Villita y la mitad de champiñones. Cubrimos con un papel de aluminio y ponemos al fuego lento hasta que comience a derretirse. Destapamos y cocemos 2 minutos más. Mientras, en un sartén aparte salteamos los champiñones que quedan con sal, cebolla y un poco de aceite.

Cuando estén listos los champiñones colocamos sobre el queso y servimos.

Este platillo también puede ir con chorizo, y al final se acompaña de una salsa mexicana.

 LaVillitaMX  @LaVillita