



QUESO PANELA ASADO EN SALSA DE CACAHUATE

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 60 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 800 g de queso panela
- 3 chiles pasilla
- 2 tazas de cacahuates tostados, sin sal
- 1 diente de ajo
- 1 taza de caldo de pollo
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, hoy les tengo un platillo ligero para que puedan repetir porción.

Primero, asamos los chiles en una sartén, sin venas ni semillas, los remojaamos en agua tibia, escurrimos y licuamos, agregando los cacahuates, el ajo y el caldo de pollo. Sazonamos con sal y pimienta al gusto. La consistencia de la salsa debe ser ligeramente espesa, así que si es necesario agregamos un poco de agua.

<o:p></o:p>

Ahora, rebanamos el queso con un buen grosor, sin que sean demasiado delgados, los colocamos en una sartén antiadherente y esperamos a que se forme una especie de costra, damos la vuelta y dejamos hasta lograr la misma apariencia.<o:p></o:p>

Amigas, para servir colocamos un poco de la salsa de cacahuete y ponemos una rebanada de queso al centro. Si quieren que luzca aún más antojable, rallen un poco de zanahoria y coloquen hojas de perejil.<o:p></o:p>