



QUESO PANELA FRITO EN SALSA DE TOMATE Y ESPINACAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 150 g queso panela La Villita
- 1/4 cebolla blanca, picada
- 3 jitomates, picados
- 2 chiles guajillos, sin semillas, remojados en agua caliente
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de consomé de pollo Opcional
- 2 tazas de espinacas, limpias
- 250 ml agua
- 1 huevo
- Harina, cantidad necesaria
- Pan molido, cantidad necesaria
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Aunque no lo creas, amiga ésta será una de tus recetas favoritas, ¡prepárala hoy mismo.

Rebanamos todo nuestro queso panela en lonches largos para que queden en forma de rectángulo, los pasamos por la harina, el huevo y el empanizado (repetimos el proceso por cada rebanada, es decir serán 2 capas)

En una sartén muy caliente con margarina derretida, comenzamos a dorar las piezas de el queso panela, una vez asado por ambos lados reservamos.

Licuamos los jitomates con los chiles, la cebolla, el agua, el ajo y el consomé. En una ollita, calentamos la salsa recién hecha hasta que suelte el hervor y espese ligeramente, en este momento añadimos las espinacas.

Servimos las rebanadas del queso empanizado y las bañamos con la salsa de tomate y espinaca.

¡Delicioso!

 LaVillitaMX  @LaVillita