



QUESO PANELA LA VILLITA ASADO CON SALSA DE SOYA

 Porciones: 5  Tiempo de preparación 40 minutos

INGREDIENTES

- 400 gramos de queso panela La Villita
- 3 cucharadas de jugo de naranja
- 3 cucharadas de jugo de limón
- 3 cucharadas de salsa de soya
- Cilantro picado
- 1 chile serrano

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, esta vez traemos para ti una deliciosa receta que te sacará de apuros en cualquier momento. No importa si tienes visitas o quieres un aperitivo para tu familia, te aseguramos que saldrás entre aplausos.

Corta dos hojas de papel para hornear, de un tamaño un poco más grande que la circunferencia del queso.

Calienta la parrilla. Engrasa ligeramente el papel y coloca encima el queso panela. Coloca sobre el grill y cocina por 8 minutos aproximadamente, o hasta que se marque. (El papel evitará que el queso se pegue al grill). Cubre la parte superior del queso con la otra hoja de papel, voltea y cocina por ese lado. Retira del grill, deja enfriar por unos minutos y corta en pequeños cubos.

En un recipiente mezcla jugo de naranja, jugo de limón, salsa de soya, cilantro y el chile serrano.

Vacía el líquido sobre los cubos de queso. Coloca algunos palillos en el queso para que sea fácil tomarlos.