



## QUESO PANELA RELLENO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 50 minutos

### INGREDIENTES

#### Para el queso

- 1 pieza de plátano macho
- 1 cucharada de perejil
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta negra molida
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cantidad necesaria de crujiertes de plátano
- 1 pieza de queso panela La Villita

#### Ingredientes para la salsa

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 piezas de diente de ajo

- 1/2 pieza de cebolla morada
- 1 pieza de jitomate
- 3 piezas de chile ancho
- 1 cucharadita de tomillo
- 1 cucharada de ajonjolí blanco tostado
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta

## MODO DE PREPARACIÓN

Para el queso

Prepara un platillo para tu familia como nunca han probado. Este delicioso queso panela les encantará.

Precalienta tu horno a 180 C. Retira con una cuchara un poco del centro del queso Panela formando un hueco para rellenarse. Pica un poco el queso sobrante y mézclalo con los plátanos, perejil, sal y pimienta, coloca el relleno en el centro del queso; pásalo a una charola para horno previamente engrasada con un poco de aceite de oliva. Hornea durante 10 minutos a 180C.

Para la salsa

Calienta el aceite en un sartén, saltea ajo y cebolla, agrega el tomate junto con el chile. Aumenta el sabor con tomillo, ajonjolí, sal y pimienta. Pasa todo por el vaso de tu licuadora, mézclalo bien y reserva.

Haz un espejo de salsa sobre un plato y coloca encima el queso relleno, decora con los crujientes de plátano y hojas de perejil frescas. Si gustas, también puedes acompañar con frijoles refritos.