



## ROLLO DE VEGETALES Y QUESO PANELA LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

#### Para el aderezo

- 1/2 taza de jocoque seco
- 1 pieza de chile de árbol finamente picado
- 1 cucharada de hoja de menta picada
- 1 pieza de diente de ajo finamente picado
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- Jugo de limón
- 1 pizca de sal
- Comino molido

#### Para los rollos

- 4 piezas de pan pita integral
- 1/2 taza de quinoa cocinada
- 1/2 pieza de pepino en bastones
- 1 pieza de pimiento amarillo en julianas
- 1/2 pieza de cebolla morada en julianas
- 4 cucharadas de aceitunas negras rebanadas
- 4 cucharadas de queso panela en cubos

## MODO DE PREPARACIÓN

Prepara un tentempié rápido, delicioso y saludable.

Para el aderezo: Mezcla todos los ingredientes en un tazón, hasta integrarlos todo. Refrigerera y reserva.

Para los rollos: Calienta los panes en un comal para que suavicen. Unta el aderezo sobre los panes y coloca encima la quinoa, los vegetales y queso panela La Villita. Enrolla en forma de cono y disfruta de inmediato.

---

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita