



TOSTADAS CUARESMEÑAS CON PANELA

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 20 minutos

INGREDIENTES

- 300 gramos de queso panela La Villita
- 12 tortillas de harina
- 2 jitomates
- 1 lechuga
- 2 zanahorias

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, con el rico sabor del panela La Villita podemos come delicioso.

Primero vamos a tomar las tortillas de harina y dorarlas un poco. Reservamos.

Por otro lado, lavamos y picamos la lechuga y el jitomate; la zanahoria la rallamos. Ponemos todo en un bowl y añadimos unas gotas de limón y sal, revolvemos. El queso panela La Villita lo vamos a cortar en cubitos y mezclamos con las verduras.

Ya para terminar, agarramos las tortillas, les untamos mayonesa con chipotle y ponemos la mezcla por encima.

Para los más atrevidos de la casa podemos agregar chile habanero.

¡A disfrutar!

 LaVillitaMX  @LaVillita