



TROPEZONES DE QUESO CON ATE

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 5 minutos

INGREDIENTES

- 2 pack queso panela La Villita
- 150 g de ate de guayaba

MODO DE PREPARACIÓN

¿Quién diría que el queso panela La Villita y el ate de guayaba serían una combinación tan rica? Tienes que prepararlo hoy mismo para disfrutarlo con tu familia mientras ven una peli.

Corta rebanadas delgadas de queso panela La Villita. Procura que te queden cuadros de 5x 5 cm. Haz lo mismo con el ate. Si deseas estas puedes hacerlas más gruesas.

Forma pequeñas torres de diferentes tamaños intercalando una rebanada de ate con una de queso. Cada torre deberá tener al menos 2 de cada una. Únelas con ayuda de palillos de madera (como si fueran mini brochetas).

Si deseas puedes colocar al final un rollito de jamón. Presenta acomodado en una charola y ahora sí, ¡a disfrutar!

 LaVillitaMX  @LaVillita