



QUESO PANELA ASADO CON SALSA DE FRIJOL

Ingredientes:

- 6 hojas de epazote picado
- 2 tazas de frijoles bayos cocidos
- 1 taza de caldo de frijol o caldo de pollo
- 2 ramas de epazote

Procedimiento:

1. Corta el queso en rebanadas de 1 cm y corta círculos de 4 cm de diámetro.
2. Revuelca los círculos de queso en las hojas de epazote picado y ásalos en una sartén con un poco de aceite por ambos lados. Reserva.
3. Para la salsa, licua los frijoles con el caldo. Vierte la mezcla en una cacerola. Calienta con las ramas de epazote. Cuando suelte el hervor, retira del fuego.
4. Sirve el queso asado con la salsa de frijol y ofrece.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4