

QUESO PANELA AL HORNO

Ingredientes:

- ¼ de barra de mantequilla
- ½ cebolla, fileteada
- 1 manojo de flor de calabaza, limpias y troceadas
- ¾ de taza de rajas de chile poblano
- Sal y pimienta, al gusto
- 1 pieza de queso panela

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. En una sartén caliente funde la mantequilla, fríe la cebolla hasta que esté transparente, agrega la flor de calabaza, las rajas y sazona al gusto. Cocina hasta que las rajas estén suaves.
2. Coloca en papel aluminio el queso panela, la flor de calabaza y las rajas. Cierra perfectamente y hornea durante 20 minutos.
3. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4