



## QUESO PANELA ASADO EN SALSA DE JITOMATE

### Ingredientes:

- 5 jitomates, en cuartos y sin semillas
- ¼ de pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- ¼ de taza de agua
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de tomillo
- 1 cucharadita de albahaca
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta, al gusto
- 600 g de queso panela, cortado en rodajas

### Procedimiento:

1. Licúa los jitomates con la cebolla, el ajo, el agua y las hierbas de olor. Calienta el aceite y fríe la salsa durante unos minutos, sazona al gusto retira del fuego cuando la salsa esté cocida.
2. En un sartén de teflón caliente, coloca las rebanadas de queso panela, asa por ambos lados hasta que estén ligeramente doradas retira.
3. Sirve las rodajas de queso panela cubiertas con la salsa de jitomate y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

20 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4