



QUESO EN SALSA DE FLOR DE CALABAZA

Ingredientes:

3 cucharadas de aceite
4 cucharadas de cebolla fileteada
3 manojos de flor de calabaza
1 ramita de epazote picada
1 ½ cucharadas de consomé de pollo en polvo
400 g de queso fresco o panela

Procedimiento:

Calienta el aceite y fríe la cebolla, agrega la flor, el epazote, sazona con el consomé y cocina por 3 minutos.

Coloca el queso en un refractario para horno, baña el queso con el guisado anterior y hornea por 15 minutos.

Ofrece.

Tiempo de preparación:	10 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6-8