

Queso asado con salsa de chile manzano



Ingredientes

Queso Panela: 200 g

Chiles de agua: 2 Unidades

Cilantro:

Ajo: 1 Diente

Sal:

Cebolla en trozos: 1/4 Unidad

Chiles manzanos: 4 Unidades

Jitomates: 3 Unidades

Pimienta:

Totopos:

Preparación de la Receta

- Limpiamos 4 chiles manzanos y retiramos sus venas y semillas
- Abrimos por la mitad 2 chiles de agua y limpiamos.
- Asamos los dos tipos de **chile** y agregamos $\frac{1}{4}$ de **cebolla** en trozos y 3 jitomates partidos en cuartos.
- Colocamos los vegetales asados en el procesador, añadimos 1 diente de *ajo* y licuamos perfectamente con sal y pimienta.
- Por otro lado, cortamos 200 gr de queso *panela* y llevamos a la sartén con unas gotas de aceite
- Salpimentamos y asamos durante 4 minutos por cada lado.

Para terminar

colocamos en un plato, bañ

- Amos con la salsa y decoramos con *cilantro* y totopos.