



## Queso Asado con Mojo Guachinerfe



### INGREDIENTES:

- 1/2 kg de queso blanco tierno
- 1 tarro de Mojo GUACHINERFE al gusto

### PREPARACIÓN:

Cortar el queso en planchas cuadradas o rectangulares de aproximadamente 2cm de espesor.

Poner el queso en el congelador durante aproximadamente media hora.

Calentar una sartén o una plancha a fuego medio – alto. Poner el queso en la plancha y darle la vuelta cuando esté dorado.

Extender el **MOJO GUACHINERFE** elegido sobre el queso en la plancha y esperar a que se termine de dorar por el otro lado. Una vez terminado, apartar en un plato, trocearlo. Listo para disfrutar.

*El segundo mejor mojo del mundo, después del de tu madre*