



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