



Queso Panela con Pimiento y Aceitunas

Categoría: Entrada, Especialidades, Vinagre

Tus fiestas ya no volverán a ser las mismas con esta deliciosa botana. ¡Pruébala!



Preparación
10 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 cda de Vinagre Color de Alcohol de Caña La Costeña® (535 ml)
- 2 cdas de Puré de Tomate Condimentado La Costeña® (350 g)
- 3 cdas de Aceite de oliva
- 36 g de Queso Panela cortado en cubos de 2x2 cm.
- 2 cdas de Cebolla Blanca fileteada
- 1 bolsa de Aceitunas sin Hueso La Costeña® (185 g)
- 2 cdas de Pimiento Morrón en Tiras La Costeña® (200 g)
- 1 cda de Perejil picado
- 16 Palillos



Preparación

1. Para la vinagreta, mezclar el vinagre, el puré de tomate y aceite de oliva.
2. Incorporar a la vinagreta el queso panela, la cebolla, las aceitunas, el pimiento morrón y el perejil.
3. Con los palillos hacer brochetas con todos los ingredientes, una vez formadas, volver a salsear y servir.