



## BOCADOS DE FIESTA

### Ingredientes

#### TRIÁNGULOS

- 1 lonja de jamón
- 1 lonja de queso
- 1 tomate
- 1 cebolla
- Culantro
- 1 paquete de Takis sabor original

#### CÍRCULOS

- 1 tomate
- Hojas de albahaca
- Queso rallado
- 1 paquete de Takis sabor original

#### CUADROS

- 3 cucharadas de queso crema
- 2 lonjas tocineta
- 3 huevos de codorniz
- 1 paquete de Takis sabor original



Prepáralo con Takis sabor Original



## BOCADOS DE FIESTA

### Preparación

#### TRIÁNGULOS

Paso 1: Arma una quesadilla de jamón queso, cebolla, tomate y cilantro picados.

Paso 2: Deja cocinar en un sartén y corta en triángulos. Acompaña con Takis

#### CÍRCULOS

Paso 1: Corta en círculos las rapiditas, agrega tomate, albahaca y queso

Paso 2: Lleva a gratinar al horno por 5 minutos a 120°C. Acompaña con Takis

#### CUADROS

Paso 1: Corta las rapiditas en cuadros y lleva a hornear durante 5 minutos a 120°C.

Paso 2: Agrega queso crema, lonjas de tocineta y huevos de codorniz. Acompaña con Takis