



## PALITOS DE QUESO

### Ingredientes

- 1 Paquete de Pita Pocket Pan Árabe
- 1/2 taza de queso parmesano
- 1 ramita de perejil
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de aceitunas
- 1 taza de salsa napolitana
- 1 taza guacamole



Prepáralo con  
Pita Pocket Pan Árabe

### Preparación

- Paso 1:  
Corta el ajo en láminas, pica el perejil y las aceitunas finamente.
- Paso 2:  
En una sartén a fuego bajo funde la mantequilla y agrega el ajo, luego las aceitunas y el perejil.
- Paso 3:  
Cocina por tres minutos y reserva.
- Paso 4:  
Cubre con la mantequilla y el queso parmesano, corta en bastones de 2 cm de ancho y hornea por ocho minutos a 190° C.
- Paso 5:  
Acompaña con las salsas.

Síguenos en nuestras redes sociales y continúa disfrutando nuestras deliciosas recetas.

 [resuelveconbimbo](#)

 [Resuelve con Bimbo](#)

 [resuelveconbimbo](#)

 [Resuelve con Bimbo](#)