



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.