

QUESO

Sardo a la mexicana

DURABILIDAD

3 meses en heladera.

UNA VEZ ABIERTA...

Consumirla preferentemente dentro de los 30 días.

INGREDIENTES

2 pimientos verdes 1 cebolla mediana picada grueso 3 chiles serranos o jalapeños 3 tazas (de té) de aceite de oliva 1 pizca de sal 400 g de queso sardo cortado en cubos de 1 cm de lado

PASO PREVIO

Lavar los pimientos, los chiles y la cebolla. Secarlos con papel de cocina»

Cortar los pimientos en tiras de 1

cm de ancho y, luego, en cubitos.



1 Cortar los extremos a los pimientos. Luego, cortar los pimientos por la mitad y sacarles las semillas junto con las nervaduras.

Picar la



cebolla. Cortar los vegetales del fuego y los chiles por la mitad y



4| Colocar un pocillo de aceite en una sartén al fuego; incorporar la cebolla junto con los pimientos y el chile con una pizca de sal, y saltearlos hasta que estén crocantes.



5| Retirar los mezclarlos con los cubos de queso; distribuirlos en frascos de 1 kg, previamente esterilizados y completar los envases con el resto del aceite previamente calentado. Taparlos y reservar en la parte menos fría de la heladera.

