

## **Queso panela con oregano y pan pita.**

### **Ingredientes:**

**1/2 kilo de queso panela o queso fresco**

**1 diente de ajo machacado**

**1/3 de taza de aceite de oliva extra virgen San Miguel Cosecha Selecta.**

**1/2 taza de aceite de maíz**

**2 cucharadas de orégano molido**

**1 cucharadita de chile seco Drogheria Aliementari.**

### **modo de preparación:**

Picar todo el queso con un tenedor.

En un recipiente mezclar el ajo rallado, el aceite de oliva extra virgen San Miguel Cosecha Selecta, aceite de maíz, orégano y hojuelas de chile seco Drogheria Alimentari. Poner la mezcla sobre el queso y refrigerar por lo menos 4 horas. Cada hora bañar el queso con la mezcla. (Lo ideal es refrigerarlo toda la noche).

Precalentar el horno a 180 grados (350 F).

Meter el queso al horno durante 15 minutos o hasta que este ligeramente blando.

Servir acompañado de galletas saladas o pan pita.

