

MIXI

Queso de hilar de textura suave, su preparación es a base del 80% leche de Cabra y 20% leche de vaca y sal, es de color amarillo palido, se empaca al vacio para su almacenamiento y posterior distribución.



Recetas:

Torta de Carne y Queso

Ingredientes:

- 200 gramos de carne picada
- Aceite de oliva
- 100 g de Mixi
- 3 papas
- 2 cebollas
- 2 huevos
- Sal

Preparación:

En una sartén colocamos las cebollas picadas para poder dorarlas durante unos minutos y luego simplemente echamos la carne en pequeños trozos. Batimos los huevos y los incorporamos a la carne y cebolla, en otro sartén fritamos las papas. Mezclamos todo y lo dejamos que se haga hasta que los huevos cuajen. Luego le damos la vuelta y dejamos hasta que esté lista agregamos el queso rallado por encima.

