

## Queso Tipo Provolone

Es un queso de tajar.

Su textura es suave, se prepara con finas hierbas o picante, cultivados en nuestra granja. Delicioso para acompañar con pan o en tabla de quesos con un Vino Tinto.

Se recomienda guardar herméticamente en la nevera para evitar que se seque y se endurezca.



### Recetas:

1.- Provoleta: Ingredientes:

- 1 Queso tipo Provolone de Finas hierbas o Picante
- Aceite de Oliva
- Orégano
- Pimienta
- Sal

Corte el queso en rodajas y colóquelas en una sartén de teflón a fuego lento con un poco de aceite de olivas, agregue sal, pimienta y orégano al gusto y tape la sartén. Cuando vea que el queso se esponja dele la vuelta y proceda de la misma forma. Sírvalo caliente. No se recomienda dejarlo cocinar mucho o recalentarlo ya que se endurece.





**AGROINDUSTRIA  
EUROPA S.A.**

