Crotón de bolillo con queso adobera y chiles toreados

Ingredientes

- *8 piezas de crotón de bolillo cortados de manera sesgada como de 1 cm de ancho*
- *100 g de queso adobera*
- *1 pieza de chile serrano la pulpa y sin semilla, picado muy fino*
- *2 cucharadas de cebolla morada cortada muy fina*
- *2 cucharadas de rabos de cebolla cambray cortados muy finos*

Preparación

Corta 8 piezas de crotones, de forma sesgada y de 1 centímetro Enseguida, pica la cebolla morada, ahora pica en pequeños trozos el chile serrano y por ultimo pica muy fino los rabos de cebolla cambray.

Continuamos con el queso adobera, desmorónalo, procura que este frío, y en un recipiente mézclalo con los demás ingredientes. Con ayuda de tus manos elabora óvalos de queso revuelto con la verdura. Cada óvalo colócalo sobre un crotón de pan y mete al horno a gratinar directo.

Es muy importante que cuides el crotón mientras esta en el horno ya que se puede quemar el pan. Una vez que se derrita un poco el queso retira del

horno y monta en el plato dos piezas por comensal. Al final decora con una hojita de perejil.