

# Montadito DE Vegicheez



## Ingredientes

- Dos rebanadas gruesas de Vegicheez
- mozzarella @heartbestfoods
- 1/8 de cebolla fileteada
- 2 ajos picados
- 1 Cucharada de Aceite de oliva
- Jugó de un limón
- 1 Cucharada de cilantro picado
- Sal
- Pimienta
- Mayonesa orgánica
- Mostaza Dijon
- 1/2 cucharada de cebollín picado
- Ajonjolí negro al gusto
- 2 rebadas de pan "thins" @oroweatmx

## Preparación

1. Sofreír la cebolla y el ajo con el jugo de limón y el aceite de oliva.
2. Poner las rebanadas de queso a que se calienten (no se derriten por ser queso vegano)
3. Montar el ajo y la cebolla arriba del queso.
4. Agregar el cilantro a que se sofría un poco y montarlo también en el queso.
5. Paralelamente en un comal o tostador agregar la 2 rebanas de pan a calentar. Ya que estén listos untarle poca mayonesa y mostaza.
6. Montar el queso preparado arriba de cada pan, salpimentar y agregar ajonjolí y cebollín picado.

