

## GALLETAS DE QUESO PARMESANO

Tiempo de preparación 10 minutos

Tiempo en el horno 10 minutos

Salen 8 a 10 galletitas



### Ingredientes

- 1/2 taza de queso parmesano recién rallado\*
- 3/4 cucharadita de semillas de sésamo
- 3/4 cucharadita de hojuelas de cebolla seca picada
- 3/4 cucharadita de hojuelas de ajo seco picado
- 3/4 cucharadita de semillas de amapola

### Instrucciones

1. Precalienta el horno a 400°F ( 205°C), prepara una bandeja grande con papel para hornear o un mat de silicon.
2. Rallar el queso del lado grueso del rallador, vierte 2 cucharadas de queso en la bandeja de hornear y aplana ligeramente con tus dedos para hacer unas galletas de 4 pulgadas.
3. Repite con el queso restante, dejando un espacio de 1/2 pulgada entre cada galleta.
4. Combina las semillas de sésamo, la cebolla, el ajo y las semillas de amapola en un plato pequeño. Cubre cada galleta con esta mezcla.
5. Hornear durante 10 minutos o hasta que estén doradas y crujientes. Enfriar antes de comer y disfrutarlas con una ensalada, sopa o como aperitivo.

### Notas:

\*Para que el queso derrita bien, es mejor comprar el pedazo de queso parmesano y rallarlo en casa, a veces el queso que viene rallado, no derrite igual que uno rallado fresco.

\*Estas galletas las puedes preparar con antelación o comerlas recién salidas del horno. Si quieres guardarlas, asegúrate de ponerlas en un contenedor que quede herméticamente cerrado, para que las galletas sigan crujientes por 1 semana.