

CREMA DE QUESO MANCHEGO CON TOMATITOS Y ACEITUNA NEGRA

INGREDIENTES

200 g de queso manchego en trozos
300 g de nata (35% de grasa)
1 pellizco de pimienta negra recién molida
20 tomates *cherry*
100 g de agua
100 g de paté de aceitunas negras
20 hojas pequeñas de menta fresca o de albahaca fresca
2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

ACCESORIOS ÚTILES

vasos de chupito

PREPARACIÓN

1. Ponga en el vaso el queso y ralle **10 seg/vel 10**. Retire del vaso y reserve.
2. Ponga en el vaso la nata y la pimienta y caliente **5 min/90°C/vel 6**. Mientras tanto, haga en la base de cada tomate *cherry* un corte en cruz y póngalos en el cestillo. Reserve.
3. Añada el queso rallado reservado y programe **3 min/90°C/vel 3**. Retire del vaso y reparta en 20 vasos de chupito (aprox. 25 g c/u). Aclare el vaso.
4. Ponga en el vaso el agua. Introduzca el cestillo con los tomates y programe **4 min/100°C/vel 6**. Con la muesca de la espátula, extraiga el cestillo y deje templar 5 minutos.
5. Pele los tomates y ponga uno en cada vasito sobre la crema de queso. Corone cada tomate con una cucharadita de paté de aceitunas negras y ponga encima una hojita de menta. Riegue cada uno con un chorrito de aceite y sirva.

SUGERENCIAS

- Este entrante se puede tomar tanto caliente, como templado o frío.
- Puede servir como primer plato en platos soperos para 10 personas.



Tiempo activo: 15 min
Tiempo total: 30 min

20



20 raciones



baja



Por ración:

Energía 525 kJ / 126 kcal
Proteínas 3 g / Hidratos 1 g
Grasa 12 g / Colesterol 26 mg
Fibra <1 g