

## ENTRADAS

### DIP DE ZAPALLO Y QUESOS



#### Ingredientes:

- 1 zapallo pequeño
- 1 cucharada grande de queso crema
- ½ yogurt natural sin sabor
- 100g de crema
- 120g de queso mantecoso
- Pimienta
- Nueces picadas
- Cranberries
- Almendras
- Cilantro picado

#### Preparación:

Envolver un zapallo pequeño en papel alusa y ponerlo en el horno hasta que puedas traspasarlo fácilmente con un cuchillo. El tiempo depende del tamaño del zapallo. Dejar que se enfríe y con un cuchillo sacar la parte superior de la caja sin romper.

Eliminar las Pepas (las puedes guardar para después cocinarlas), y con una cuchara sacar lo que más puedas de la “pulpa” del zapallo. Dejarlo en una ollita.

Poner en la ollita junto con el zapallo, una cucharada grande de queso crema, 1/2 yogurt natural sin sabor, 100 g de crema ,120 g de queso mantecoso, sal y pimienta.

Llevar la mezcla caliente dentro de la cáscara del zapallo hueca. Decorar con nueces picadas, cranberry, almendras y cilantro picado.

