

ENTRADAS

TIMBAL DE QUESO CREMA, PESTO Y FRUTOS SECOS



Ingredientes:

- 1 taza de hojas de albahaca
- ½ taza de queso rallado
- Aceite de oliva
- ½ taza de almendras o nueces
- 1 chalota o ajo
- Pimienta
- ½ taza de almendras
- ½ taza de nueces
- ½ taza de castañas de cajú
- ½ taza de cranberries
- ¾ taza de miel de palma
- Queso crema

Preparación:

PESTO: poner en la mini Pimer 1 taza de hojas de albahaca apretadas, 1/2 taza de queso rallado, taza de aceite oliva, 1/2 taza de almendra o nueces, 1 chalota o ajo más sal y pimienta. Si prefieres puedes usar pesto esto comprado.

FRUTOS SECOS: Picar de forma grande 1/2 taza de almendras más 1/2 taza de nueces y 1/2 taza de castañas de caju más 1/2 taza de cranberries Dejar algunos trozos enteros. Mezclar todo con 3/4 taza de miel de palma. Aliñar con sal y pimienta.

QUSO CREMA: hacer bolitas de queso crema. Ponerlas entremedio de dos plásticos y aplastarlos para formar círculos del tamaño del molde que van a usar.

TIMBAL: En un molde redondo sin la base o un timbal, poner una primera capa con un círculo de queso crema luego una capa de frutos secos tapar con queso crema y luego una de pesto; volver a poner las capas todas las veces que quieras hasta terminar con frutos secos. Llevar al refrigerador y sacar del timbal o del molde antes de servir.

