

## ENTRADAS

# DIP DE QUESOS CON HIGOS Y MIEL



### Ingredientes

- 200 g de queso de chacra
- 50 g de queso azul
- 40 g de queso palmesano
- 80 g de nueces
- 30 g de ghee, si no tienes puedes usar mantequilla
- Cebollín
- Sal
- Pimienta
- 200 g de crema
- Higo
- Miel

### Preparación

- Poner en el vaso de la procesadora 200 g de queso de chacra +50 g de queso azul + 40 g de queso palmesano rallado +80 g de nueces +30 g de ghee (mantequilla clarificada), si no tienes puedes usar mantequilla + la parte blanca de un cebollín + sal (ojo que muchos quesos a veces son salados) + pimienta al gusto + 200 g de crema.
- Mixear todo hasta obtener una pasta suave y homogénea y poner la mezcla en un pocillo que puedas llevar al Horno.
- Decorar con un chorro de Aceite De Oliva y eneldo fresco.
- Llevar al Horno con Grill unos minutos hasta que se empiece a dorar.
- Decorar con higos y agregar miel para darle el toque final.
- Servir con galletitas o un buen pan.

