

PLATO DE FONDO

PURÉ DE ZAPALLO A LOS 4 QUESOS EXTRA FÁCIL



Ingredientes:

- Uno o dos trozos de zapallo
- 150 gr de queso crema
- 150 gr de queso mantecoso
- 150 gr de queso aguda
- 40 gr de queso azul

Preparación

- Poner uno o dos trozos de zapallo, tal cual lo venden en el supermercado, en una lata para el horno, bañar con aceite de oliva + sal + pimienta + paprika y llevar al horno a 250° hasta que esté dorado o un poco “chamuscado” y puedas atravesarlo fácilmente con un cuchillo.
- Apenas sale del horno, raspar toda la superficie con una cuchara para hacer un puré y agregar 150 g de queso crema + 150 g de queso mantecoso + 150 gr de queso aguda + 40 gr de queso azul (más o menos según tu gusto).

