

ENTRADAS

ARBOLITOS DE QUESO CREMA, TOCINO, FRUTOS SECOS Y MANÍ CONFITADO



Ingredientes:

- 80 g de tocino
- 1 taza de almendras y/o nueces y/o avellanas y/o semillas de zapallo
- 1/2 taza de cranberries
- 1/2 taza de maní confitado
- 450 gr de queso crema
- Pimienta
- 2 cucharadas de cibulette
- Cucharadas de cilantro
- Ramitas de Romero fresco
- Flor comestible

Preparación

- Picar y dorar 80 g de tocino, eliminar el exceso de aceite y reservar en papel absorbente.
- Picar 1 taza de almendras y/o nueces y/o avellanas y/o semillas de zapallo (usa los frutos secos que te gusten) + 1/2 taza de cranberries + 1/2 taza de maní confitado.
- Aplastar 450 gr de queso crema a temperatura ambiente y agregar el tocino crocante + los frutos secos picados + el maní confitado + pimienta (no debería necesitar sal, pero tú decides) + 2 cucharadas de cibulette.
- Mezclar todo y envolver con alusa plast y con las manos formar un cono.
- Refrigerar por lo menos 1 hora para que esté más firme.



- Extender una cama con los frutos secos restantes + 3 cucharadas de cilantro picado y hacer rodar el cono apretando para que todo quede pegado.
- Enterrar ramitas de Romero fresco en todo el árbol. Terminar con una flor comestible.

