

- Bolitas de queso y nueces -



INGREDIENTES

- 190 G DE QUESO CREMA
- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA
- SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

Cubierta

- ¼ TAZA DE NUECES MIXTAS PICADAS
- 2 CDAS DE PEREJIL PICADO
- ¼ TAZA DE TOCINO CROCANTE PICADO
- TROCITOS DE PAN TOSTADO PARA ACOMPAÑAR

PROCEDIMIENTO

1. EN UN BOL MEZCLAR EL QUESO CREMA A TEMPERATURA AMBIENTE CON LA VAINILLA Y LA SAL Y LA PIMIENTA.
2. FORMAR BOLITAS DE QUESO Y RESERVAR EN EL REFRIGERADOR POR UNOS 20 MIN.
3. EN OTRO BOL GRANDE MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES DE LA CUBIERTA.
4. CUBRIR CADA BOLITA DE QUESO EN LA MEZCLA DE NUECES.
5. ADORNAR CON ROMERO.