

Crema de Quesos

- Cabrales - Asturias -

De: ile <ileana2004@g...>

Fecha: mar, 12 de abr, 2005 3:42pm

Descripción:

Ingredientes

150 gr. de queso de Cabrales
150 gr. de queso manchego poco curado
1 caja de queso fresco Filadelfia
150 gr. de nueces molidas
1 cucharada de perejil muy picado
1/2 bote de leche vaporizada

Preparación

En un bol se pone el queso de Cabrales y los demás quesos cortados en trozos. Se agrega 1/4 de leche vaporizada y se mezcla todo. Cuando esté unido, se añaden las nueces, el perejil y el resto de la leche vaporizada, se sigue mezclando y se traslada a las fuentes que se adornan con media nuez.

Fuente: Consejo Regulador Denominación de Origen Cabrales, Recetas con queso de Cabrales.

ileana