

Creador: La oveja negra **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Macrobióticos

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Añadirle a la masa unos piñones o pasas.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 gr de Quesón
- 100 gr de Harina de Trigo Integral
- 1 Huevo
- Sal Marina
- Ralladura de Naranja
- Aceite de Sésamo

Preparación:

Paso 1

Aplastamos bien el queso con ayuda de una cuchara de madera y le añadimos una pizca de sal marina y la ralladura de naranja. Movemos la mezcla hasta que forme una crema y la dejamos reposar durante 45 minutos.

Paso 2

Pasados los 45 minutos, incorporamos la harina hasta obtener una pasta con la que formaremos bolitas del tamaño de una nuez.

Paso 3

Freímos las bolitas en una sartén con aceite de sésamo bien caliente.