Queso con piña

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Frambuesa



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 60 g. de Almendras crudas con piel
- 250 g. de Queso crema
- 70 g. de Piña deshidratada
- Sal

Preparación:

Paso 1

Triturar las almendras. Batir el queso en un bol, para que no tenga grumos y agregar 40 g. de piña en trocitos pequeñísimos. Salar y mezclar bien. Poner la masa de queso sobre film transparente y formar un "caramelo", enrollándolo y cerrando las puntas para que quede bien apretado. Si tiene una consistencia muy blanda (depende del queso), dejar endurecer una hora en la nevera. Mezclar sobre papel de horno las almendras y la piña restante, rebozar cuidadosamente el rulo de queso. Reservar en la nevera durante mínimo 3 horas.