Dip de queso con chips de verduras

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

Creador: Irene Delafú



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 200 g de calabaza
- 200 g de queso de raclette rallado
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 1 yuca
- 1 dl de nata líquida
- 1 cucharada de azúcar
- 1 dl de aceite de oliva
- Tabasco
- Perejil
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Pelar y picar la cebolla. Poner una sartén al fuego con aceite y pochar la cebolla hasta que empiece a transparentar. Pelar y picar los tomates; lavar y picar el pimiento verde. Añadir ambas hortalizas a la sartén y rehogar 6 ó 7 minutos. Añadir la nata líquida y, cuando empiece a hervir, el queso de raclette rallado. Añadir unas gotas de tabasco y un poco de perejil picado. Retirar y reservar. Pelar y cortar a lo largo en láminas finas la yuca y la calabaza. Poner una sartén al fuego con un poco de aceite de oliva. Freír las láminas hasta que queden crujientes sin que lleguen a dorarse. Servir el dip de queso y tomate caliente con los chips de calabaza y yuca.