

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** mailo



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 600 g de requesón
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 100 g de aceitunas negras sin hueso
- 4 dientes de ajo
- 2 sobres de gelatina neutra
- 1 dl de aceite de oliva
- Perejil
- Sal
- Pimienta

**Preparación:**

## **Paso 1**

*Precalentar el horno a 180° C. Untar los pimientos con un poco de aceite. Asar en el horno los pimientos y los ajos hasta que la piel de los pimientos empiece a oscurecerse. Retirar, esperar a que templen tapados y pelarlos. Poner un cazo con cuatro cucharadas de agua al fuego. Antes de que hierva retirar, añadir la gelatina y remover bien. En un cuenco mezclar el requesón con los ajos asados previamente pelados, la sal, pimienta, un poco de aceite de oliva y la gelatina. Cortar los pimientos en tiras. Picar las aceitunas. Forrar un molde con papel film. Poner una capa fina de la mezcla de requesón y cubrir por encima con una capa de pimiento rojo. Repetir la misma operación con el pimiento verde y las aceitunas picadas. Meter a la nevera y dejar que cuaje tres o cuatro horas. Desmoldar.*