

## Salsa de queso de cabra para aliñar ensaladas



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Ampyla



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

### Descripción:

### Ingredientes para 4 personas :

- 150 g de queso fresco batido
- 100 g de queso rulo de cabra
- 1 cucharadita de miel
- Unas gotas de Worcestershire
- Pimienta negra recién molida
- Sal

### Preparación:

#### Paso 1

Trocea el rulo de cabra y ponlo en el vaso de la batidora, añade el queso batido, la miel y la salsa inglesa, tritura hasta obtener una crema fina. Reserva la salsa de queso en un recipiente bien tapado en el frigorífico hasta el momento de servir la ensalada.