Salsa de queso de cabra para aliñar ensaladas

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** eva de la torre

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.