

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** mailo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 600 g de queso muy curado y duro
- 250 ml de aceite de oliva suave
- 1 guindilla roja
- 12 dientes de ajo
- 30 g de pimentón dulce

Preparación:

Paso 1

Picamos el queso en dados para que sea más fácil rallarlo. Trituramos el queso, reservamos en un bol. Pelamos los ajos y los trituramos junto con la guindilla (le quitamos previamente todas las pepitas). Añadimos el aceite y el pimentón y batimos hasta que quede homogéneo. Empezamos a agregar el queso poco a poco y batimos hasta que quede con una textura cremosa.