Queso Casero de Pistachos

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** mailo



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 200gr de queso philadelphia.
- 75gr de jamón serrano a tacos.
- 150gr de pistachos. -Sal.
- Pimienta. -1 Ajo. -4 Lonchas de queso havarti.
- 2 Cucharadas soperas de mantequilla.

Preparación:

Paso 1

Pelar los pistachos y triturarlos En un cazo al fuego (bajo) derretir la mantequilla Seguidamente derretiremos el queso havarti junto con la mantequilla continuación añadiremos el queso philadelphia y derretiremos Troceamos el ajo. En un bol mezclaremos los quesos derretidos junto con los pistachos, el jamón y el ajo. Añadiremos una pizca de pimienta y sal. Prepararemos un recipiente con film transparente para luego verter la mezcla anterior.Reservaremos en el frigorífico hasta que quede consistente