

Relleno de habas a la menta



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

Creador: Ely

Descripción:

Relleno para pequeñas tartaletas y barquitas para cóctel

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 8 personas :

- 350 grs. de Habas
- 250 grs. de queso ricotta
- 3 cucharadas de Menta picada
- 1 cucharada de Aceite de oliva
- 1 limón de Ralladura y jugo de limón
- a gusto de sal y pimienta
- 1 cucharada de Queso parmesano

Preparación:

Paso 1

Hervir las habas hasta que estén tiernas, vaciar en olla con agua fría y quitar la piel. En un procesador colocar todos los ingredientes y formar una pasta cremosa. Refrigerar y rellenar las tartaletas