

## PICOTEO HECHO EN CASA 3



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

**Creator:** Babanzo



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Tapa

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

### **Descripción:**

Tercera parte de las recetas de picoteo

### **Ingredientes para 4 personas :**

- 1. RANGOONS
- 2. BLUECHEESE SHORTBREAD
- 3. PESTO
- 4. SOUR CREAM

### **Preparación:**

#### **Paso 1**

RANGOONS - 120 gr. de queso para untar. - 1/4 de taza de mahonesa. - 90 gr. de palitos de cangrejo. - 3 cebolletas pequeñas. - 16 obleas para empanadillas. 1. Picar muy finamente el blanco y parte del verde de la cebolleta. 2. Mezclar con los palitos de cangrejo rallados. 3. Mezclar el queso con la mahonesa y añadir al cangrejo y la cebolleta y mezclar. 4. Echar una cucharadita de la mezcla en el centro de la oblea y cerrarla juntando los bordes en el centro. Sellar bien. ( Se le puede dar la forma que se desee, pero los auténticos tienen la forma de la foto). 5. Poner sobre papel de hornear y meterlos al horno a 175 °C durante unos 15-18 minutos.

#### **Paso 2**

BLUECHEESE SHORTBREAD - 1/3 de vaso de frutos secos ( nueces por ejemplo) picados. - 120 gr. de queso azul desmenuzado. - 3 cucharadas de mantequilla en pomada. - 1/2 vaso de harina. - 1/4 vaso de maicena. -

**Sal y pimienta molida.** 1. Mezclar el queso azul con la mantequilla, añadir la harina, la maicena, la sal y la pimienta. Mezclar. 2. Añadir los frutos secos y volver a mezclar. 3. Pasar la masa a papel film, hacer una bola y aplanar hasta tener un disco de 2,5 cm. de espesor. Meter al frigo 90 minutos. 4. Poner la masa en una superficie enharinada y estirar con el rodillo hasta que tenga 1/2 cm. de espesor. 5. Cortar con cortapastas o de la forma que se desee y pasar a papel de hornear. 6. Hornear a 160 °C durante 16-18 minutos. 7. Dejar enfriar 15 minutos en una rejilla.

### **Paso 3**

**PESTO** - 50 gr. de hojas de albahaca. - 4 cucharadas de piñones. - 3 dientes de ajo. - 1/2 vaso de aceite de oliva. - 140 gr. de parmesano rallado. 1. Triturar la albahaca, los ajos y los piñones en la batidora hasta conseguir una pasta homogénea. 2. Añadir la mitad del aceite y batir para darle una consistencia cremosa. 3. Incorporar el resto del aceite poco a poco, en forma de hilo fino, sin dejar de batir. 4. Añadir el queso y remover con una cuchara. Probar de sal.

### **Paso 4**

**SOUR CREAM**