PICOTEO HECHO EN CASA 3

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

Creador: Babanzo **Recetizador:** Chechurue



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 ºC 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 ºC 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