



Receta

Queso en aceite aromatizado

Ingredientes

CANTIDAD

Cualquier queso que tengáis por casa, bien que se esté quedando seco o al que queráis dar un toque diferente. (Pueden mezclarse varios quesos)

Aceite de oliva virgen extra

un puñado pimienta rosa en grano

un puñado pimienta negra en grano

un puñado semillas de mostaza

varias Ramitas de romero

La Habitación de Alexandra

Modo de Preparación:

1. Trocear los quesos en trozos que se puedan comer de un bocado
2. Incorporar el queso troceado, las pimientas (rosa y negra), las semillas de mostaza y las ramitas de romero en una fuente de barro o de cristal con tapa.
3. Cubrir todo con aceite de oliva virgen extra.
4. Tapar y dejar macerar en un lugar fresco y a la sombra (cuanto más tiempo mejor sabrá)
- 5.
6. RECOMENDACIÓN: comer las semillas (pimientas, mostaza) junto con el queso, aportan sabor y un toque crujiente.
- 7.

Escribe para introducir texto

