

Bites de uvas y queso emmental



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 5min , Número de porciones: 2

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bites-de-uvas-y-queso-emmental>

Preparación

Quita las uvas del racimo, dejando un poquito de la rama. Envuelva cada uva con emmental. Asegure atando una hoja de cebollín alrededor del queso. Espolvorear la parte superior de la uva con un poco de pimentón y siga con una o dos gotas de miel.

Fuente: <http://www.apronandsneakers.com>

Ingredientes

- 10 Uvas lavadas y secas
- 125 gramo/s Queso Emmental en rodajas finas
- 1 cantidad mínima Pimentón molido dulce
- 1 poco Miel
- 1 paquete/s Cebollín

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Visitas, Agridulce, Appetizer-Entrada

