

Queso de cabra cremoso con granada



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 10min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/queso-de-cabra-cremoso-con-granada>

Preparación

Pise el queso de cabra y la ricota en un bol, luego use una espátula para extender la mezcla en un plato grande. Espolvorear con las semillas de granada y el cebollín y reservar hasta el momento de servir. Mezclar la miel y el vinagre, y cuando esté a punto de servir, rociar la mezcla. Disfrute con pan crujiente. Fuente: <http://junglefrog-cooking.com>

Ingredientes

- 150 gramo/s Queso de cabra blando sin corteza
- 250 gramo/s Ricota
- 50 gramo/s Semillas de Granada
- 1 puñado/s Cebollín picado
- 1 cucharada/s Miel
- 2 cucharadita/s Vinagre de vino tinto o blanco
- 1 poco Pan en rebanadas

Categorías

Día Especial, Todo el año, Económico, Exótica, Rápida, Ingrediente extra, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Appetizer-Entrada

