

# Será por recetas



## Salsa de guindillas y queso

Salsas, Recetas fáciles

 4 Personas

 20 Minutos

 Fácil

 Enviada el 29/05/2012

### Ingredientes

- 6 guindillas secas
- 2 dientes de ajo
- Sal
- 6 cucharadas de queso manchego rallado
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Unas ramitas de cilantro o perejil, para adornar

### Elaboración

Primero remojar las guindillas durante 20 minutos en agua templada. Después, escurrir bien, picar y pasar al mortero o a la batidora.

Pelar los ajos, picar, añadir a los ingredientes anteriores y triturar todo bien con un poco de sal.

A continuación pasar la pasta por un cuenco, agregar el queso rallado y mezclarlo todo bien.

Añadir poco a poco el aceite, esperando a que se mezcle bien antes de la siguiente adición, hasta que la salsa adquiera una consistencia homogénea.

Lavar el cilantro o el perejil, escurrir y adornar con él la salsa. Servir con cuadritos de pan frito.



Autor receta de Salsa de guindillas y queso

Melk

 Valoración 4/5

 37 Recetas publicadas

 Miembro desde 29/05/2012