

Será por recetas



Queso a las hierbas

Tapas y Pinchos

 4 Personas

 35 Minutos

 Media

 Enviada el 29/05/2012

Ingredientes

- 2 pimientos verdes
- 4 dientes de ajo
- ½ manojo de cilantro y de perejil
- Sal
- ¼ de cucharada de comino molido
- 100 ml de aceite de oliva virgen
- 5 cucharadas de vinagre de vino tinto
- 450 g de queso fresco de oveja

Elaboración

Primero preparar el aliño, desechar el rabillo a los pimientos, lavarlos, cortarlos por la mitad, quitar las pepitas y cortarlo en cuadraditos.

Pelar los ajos y picarlos. Lavar el cilantro y el perejil, secar y picarlos. Pasar a un mortero el pimiento, el ajo, el cilantro y el perejil, echar ½ cucharada de sal y comino, majarlo todo bien.

A continuación mezclar el aceite con el vinagre y agregarlo poco a poco al majado del mortero. Diluir la salsa con un poco de agua.

Cortar el queso en tacos de unos 2,5 cm y pasarlos a un recipiente que tenga tapa. Verter el aliño por encima del queso y darle unas vueltas para que se impregne bien.

Cerrar el recipiente y dejar marinar el queso toda la noche en el frigorífico.



Autor receta de Queso a las hierbas

Melk

 Valoración 4/5

 37 Recetas publicadas

 Miembro desde 29/05/2012