

APERITIVO DE QUESO

INGREDIENTES

1 Paquete de patatas fritas

1 Caja de quesitos

1 Diente de ajo sin germen

Un trozo de cebolla (puesta en remojo previamente)

Un poco de nata o yogur o leche evaporada

PREPARACIÓN:

Se tritura todo al 12 menos las patatas.

Esta crema se pone en un cuenco, en una fuente redonda, y las patatas alrededor, que son para untar.

En lugar de ajo y cebolla se puede poner pimiento rojo.

Esta crema dura en el frigorífico 3 ó 4 días