

BOLA DE QUESOS

INGREDIENTES:

50 g. (1/2 cub.) De leche,

un gajo de cebolla,

150 g. De queso graso,

150 g. De queso azul,

1 cucharada de mantequilla,

200 g. De queso philadelphia.

Para adornar:

Nueces picadas,

2 cubiletes de hojas de perejil picado.

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso todos los ingredientes y programe 30 segundos, temperatura 40°C, velocidad 8, ayudándose con la espátula. Tiene que quedar homogéneo, de no quedar bien amalgamado, repita la operación. A continuación ponga en un cuenco hondo una hoja plástica transparente dejando fuera del cuenco plástico para después envolver el paté, y vierta la mezcla en él. Tape con el plástico e introduzca en el frigorífico hasta que esté consistente. Si desea adornar la bola, pique las nueces con las hojas de perejil durante 8 segundos a velocidad 3 1/2. Cuando esté consistente, dele forma de bola, rebócela en las nueces con perejil y sírvala con biscotes. (también puede agregar las nueces troceadas al vaso, junto con todos los demás ingredientes).