

Libreta: Recetas tradicionales

Creado: 26/03/2018 22:43

Actualizado: 27/03/2018 17:14

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/verduras-al-horno-con-arroz-blanco-y-verdel-a-la-plancha.html>

Bolitas de queso con frutos secos rellenas de uvas



INGREDIENTES

- 50 o 60 uvas pequeñas sin hueso. Puedes comprarlas ya peladas o pelarlas tu misma con las manos bien limpias. Solo te llevará unos minutos.
- 200 gramos de queso cremoso al gusto. Te recomendamos la variedad mascarpone pero existen otros en el mercado con menos calorías.
- 200 gramos de queso de cabra. Lo venden en un rulo y sin corteza, perfecto para amasar.
- 100 gramos de pistachos, de almendras, de nueces y de semillas de sésamo. Pélalos y machácalos en virutas por separado.

PREPARACIÓN

Amasa el rulo de queso de cabra hasta conseguir una masa homogénea y mézclala con el queso mascarpone para hacer una sola preparación.

Coge las uvas ya peladas y bien lavadas y envuélvelas con pequeñas porciones de queso hasta darles forma de bola. La uva tiene que quedar completamente cubierta por el queso.

En unos cuantos cuencos, coloca por separado los frutos secos y las semillas de sésamo previamente trituradas. Coge cada una de las bolas de queso y rebózalas con los pistachos, las almendras, las nueces y las semillas de sésamo al gusto. Puedes hacer una bola con cada fruto seco o mezclar varios para darle un toque realmente original a su sabor.