

PEPINOS RELLENOS DE QUESO FRESCO Y VERDURAS

INGREDIENTES:

6 pepinos pequeños (o tomates)
300 g de queso fresco (de untar)
30 g de nata líquida
4 cebollitas francesas o 100 g de cebolla
1 diente de ajo
80 g de pimiento rojo
80 g de pimiento verde
Un manojo de berros (opcional)
dos cucharaditas de mostaza
Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Pele los pepinos de forma que queden tiras verticales alternas con y sin piel. Córtelos longitudinalmente por la mitad y vacíelos con ayuda de una cucharilla. Salpimiente las barquitas de pepino y resérvelas boca abajo sobre papel absorbente para que queden bien secas.

Ponga en el vaso del Thermomix las cebollitas, el ajo, los pimientos y unas hojas de berros. Trocee todo durante 7 segundos a velocidad 3 1/2. Saque y reserve. Sin lavar el vaso ponga el queso, las mostaza, la nata y los condimentos y bata 10 segundos en velocidad 3 hasta que quede una mezcla cremosa.

Añada las verduras troceadas y mezcle en velocidad 2 durante 3 segundos
Rectifique la sazón

Rellene las barquitas de pepino y sírvalas adornadas como quiera. (yo los tomates los puse encima de lechuga troceadita y con la tapa de sombrero.

NOTA: Este relleno sirve para rellenar cualquier cosa, incluso para hacer canapés