

# PIÑA DE QUESOS

## INGREDIENTES:

300 g. De queso semicurado,  
250 g. De queso azul,  
25 g. De queso enmental,  
125 g. De queso philadelphia,  
125 g. De requesón,  
2 cucharadas de brandy,  
50 g. (1/2 cub.) De nata líquida,  
el zumo de 1 limón,  
1 diente de ajo,  
pimienta,  
un pellizco de cayena.  
Para adornar:  
el penacho de una piña,  
pimentón dulce  
aceitunas rellenas de pimiento morrón.

## PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso el brandy, la nata, el zumo de limón, el ajo, la pimienta y la cayena y programe 3 minutos, temperatura 100°C, velocidad 4. (se tiene que triturar el ajo). Pare la máquina, agregue todos los quesos y triture a velocidad 8, ayudándose con la espátula, hasta que queden todos los ingredientes bien mezclados. Si hiciera falta, ponga 4 minutos, temperatura 70°C, velocidad 6, tiene que quedar una crema homogénea. Forre el cestillo con una bolsa de plástico, y vierta en ella la mezcla

preparada. Introduzca en el frigorífico con el cestillo para que tenga una forma similar a la de una piña.

Cuando esté compacta, mejore la forma, sáquela de la bolsa, con las manos mojadas e impregnadas en pimentón y frote toda la piña hasta que quede de un color homogéneo. Haga rombos con un cuchillo y ponga en el centro de cada uno, aros de aceituna. Adórnela poniendo el penacho de la piña en la parte superior, sujeto con 4 palillos clavados en el penacho y en la bola de queso.