



Salsa de queso y avellanas saludable y rápida

Receta para 4

INGREDIENTES

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 200 ml Nata líquida | <input type="checkbox"/> 80 gramos Queso rallado |
| <input type="checkbox"/> 20 gramos Avellanas | <input type="checkbox"/> 2 cdtas Orégano |
-

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, picamos las avellanas hasta conseguir un tamaño pequeñito.

2. En una sartén o cazo, añadimos la nata líquida y dejamos que comience a hervir. Entonces, incorporamos el queso rallado y dejamos que se funda mientras vamos mezclando. Estará lista cuando tengamos una textura algo espesa.

3. Apagamos el fuego. Añadimos las avellanas y el orégano y mezclamos hasta que quede todo bien integrado, ¡y listo!