



## Dip de Salsa de Queso de cabra

---

*Receta para 1 receta completa*

---

### INGREDIENTES

- |                                                    |                                               |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 100 ml Nata para cocinar  | <input type="checkbox"/> 1 pizca Nuez moscada |
| <input type="checkbox"/> 100 gramos Queso de cabra | <input type="checkbox"/> Al gusto Nueces      |
- 

### PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, ponemos la nata y el queso en un pequeño bol.  

---
2. Lo llevamos al microondas en tandas de 25-30 segundos hasta que se derrita. Cuando el queso de cabra esté derretido del todo y solo quede parte de la "corteza" ya lo tendremos listo.  

---
3. Trituramos con la batidora hasta que obtengamos una salsa muy fina.  

---
4. Picamos unas nueces en trozos con la medida al gusto. Mezclamos con la salsa.  

---
5. Servimos ¡y listo!