



Dip de Salsa de Queso de cabra

Receta para 1 receta completa

INGREDIENTES

- | | |
|--|---|
| ☐ 100 ml Nata para cocinar | ☐ 1 pizca Nuez moscada |
| ☐ 100 gramos Queso de cabra | ☐ 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!