Bollo de Queso



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 1 cdita
Mostaza de Dijon: 1 cda
Orégano: c/n
Salsa de soja: 1 cdita
Mantequilla: 50 grs
Nueces: 300 grs
Queso americano: 350 grs

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar 350 gramos de queso *crema* tipo americano, 1 cucharadita de salsa de soja, 1 cucharadita de aceite de oliva, 1 cucharada de *mostaza* de dijón, 50 gramos de *mantequilla* pomada y *orégano* fresco picado hasta integrar todos los ingredientes.
- Darle forma de bollo y pasarlo por 300 gramos de nueces picadas para rebozarlo en toda su superficie.
- Servir con tostadas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bollo-de-queso