elGourmet

Brochetas de Queso Halloumi

Ingredientes

Hojas de Albahaca: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Orégano seco: A gusto
Sal: A gusto
Tomates: 2 Unidades
Queso haloumi: 400 g

Preparación de la Receta

- Cortar el queso en cubos y colocarlos en pinchos de brochetas juntos con los tomates, las cebollas y hojas de *albahaca*.
- *Condimentar* las brochetas con *orégano*, a gusto
- Cocinar en *plancha* caliente
- Agregar un poco de sal.
- Retirar cuándo el queso se dore
- Servir con pesto de *albahaca* y *rúcula*

- Puedes conseguir el queso Halloumi en tiendas de productos griegos y mediterráneos, o supermercados con departamentos de alimentos étnicos
- El paquete sin abrir puede durar hasta un año en la nevera sin echarse a perder, pero una vez abierto debes conservarlo en agua con sal.
- Antes de *condimentar* las brochetas con *orégano*, espolvorea las brochetas con un poco de *harina*
- No sólo le dará una textura especial sino que además ayudará a que el *orégano* permanezca en la brocheta
- Como alternativa, puedes servir las brochetas con pesto genovés.

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