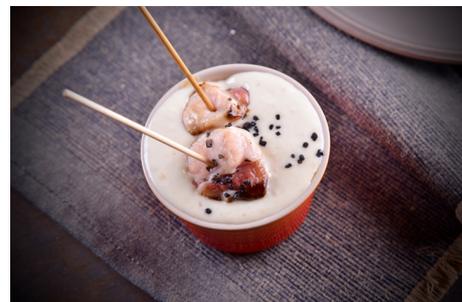


# Chupitos de crema de queso con brochetas de panceta ibérica caramelizada



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Sal y Pimienta:** Al gusto

**Pinchos de brocheta:** Cantidad necesaria

**Leche:** 1 Vaso

**Azúcar moreno:** A gusto

**Panceta ibérica cortada gruesa:** 200 Gramos

**Queso Idiazabal:** 150 g

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

**cortamos la panceta en tacos gordos, pinchamos tres o cuatro trozos en la parte final de los pinchos y la marcamos bien en la sartén**

- N
- Caramelizamos con un poco de azúcar moreno.
- Calentamos la leche en un cazo y añadimos el queso recién rallado
- Dejamos que se funda bien a fuego medio y ponemos a punto de sal y pimienta.
- Servimos la **crema** de queso en vasos de chupito y metemos dentro las brochetas caramelizadas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chupitos-de-crema-de-queso-con-brochetas-de-panceta-iberica-caramelizada>