

Chupitos de queso de cabra y remolacha

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salmón ahumado: Cantidad necesaria

Queso de cabra cremoso: 200 g

Leche: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Remolachas cocidas: 4 Unidades

Ciboulette picado: 1 cdita.

Cebolla: 1 Unidad

Caldo De Ave: 1/2 Taza

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Crema: 2 cdas.

Sardinas: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pele las remolachas y corte en cubos.
- Pele la *cebolla* y pique.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente la *cebolla* y agregue las remolachas.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue el caldo.
- Coloque en la procesadora junto con aceite de oliva y realice un puré.
- Agregue el *ciboulette* y mezcle.
- Deje enfriar.
- Coloque el queso de cabra en un bowl junto con la leche y bata.
- Agregue la *crema* y condimente con pimienta y sal.
- Coloque en una manga.
- Vierta en moldecitos individuales el queso hasta la mitad y complete con el puré de remolachas.
- Agregue en algunos, sardinas y en el resto *salmón* ahumado.
- Reserve en la heladera.

Presentación

- Sirva y decore con *perejil* y unas gotas de aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chupitos-de-queso-de-cabra-y-remolacha>