

## Conos de queso



### Ingredientes

### Preparación de la Receta

- Rallar el queso parmesano con la parte gruesa del rallador y en una sartén formar un zócalo con las hebras de queso a fuego suave.
- Cuando se funda y se dore la base llevarlo a una tabla y en caliente dar forma de cono (es clave que siga caliente para poder darle forma).
- Repetir hasta hacer varios conos.

### Para el relleno

- 
- En sartén con aceite de oliva *saltear* los *camarones* hasta *dorar*, *condimentar* con sal, pimienta, picarlos y reservar.
- En un bowl mezclar *camarones*, *palta* picada, palmitos en cubos, *eneldo* y terminar con salsa golf hasta unir la preparación.
- Rellenar los conos y servir a la brevedad.

Consulta la receta original en  
<https://107.21.146.114/recetas/conos-de-queso>